



GE83DT

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register



This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG



ENGLISH

CONTENTS

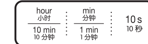
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Power Level** button one or more times.



2. Select the cooking time by pressing the **10 min, 1 min or 10 s** button as required.



3. Press the **Start** button.

   Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.



If you want to auto rapid defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid Defrost** button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the **Plus/Minus** button.



3. Press the **Start** button.



If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.





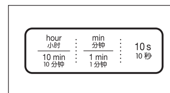


If you want to grill some food.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button, time settng (**10 min, 1 min** and **10 s** button) and **Start** button.



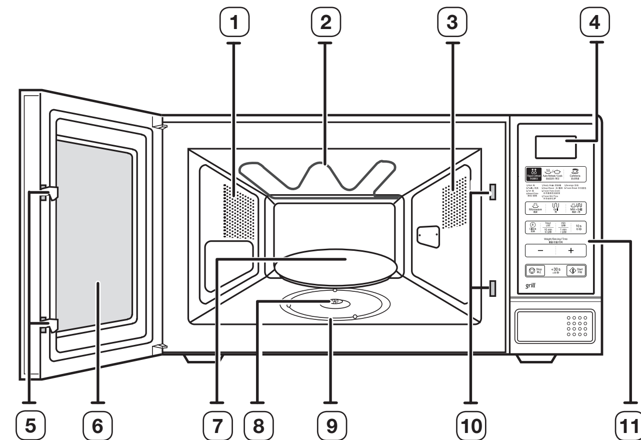
2. Place the food on the rack in the oven.
   Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10 min, 1 min** and **10 s** buttons.



3. Press the **Start** button.



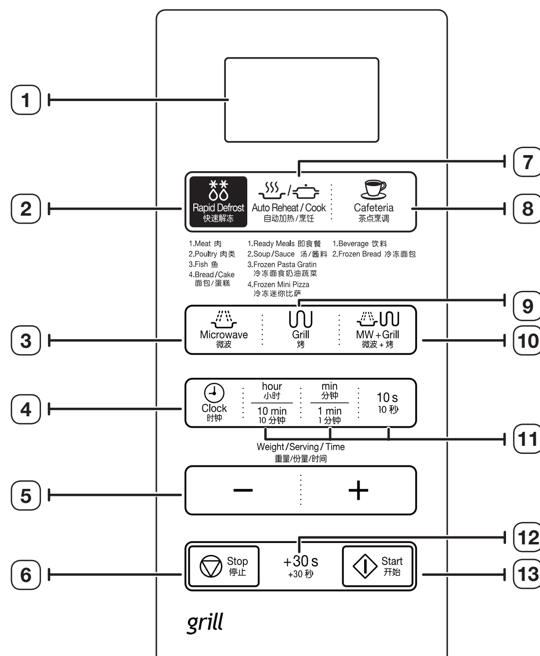
OVEN



1. VENTILATION HOLES
2. GRILL
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

ENGLISH

CONTROL PANEL



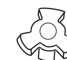
1. DISPLAY
2. AUTO RAPID DEFROST FEATURE
3. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
4. CLOCK SETTING
5. PLUS/MINUS BUTTON (cook time, weight and serving size)
6. STOP/CANCEL BUTTON
7. AUTO REHEAT/COOK SELECTION
8. CAFETERIA SELECTION
9. GRILL MODE SELECTION
10. COMBI MODE SELECTION
11. TIME SETTING
12. +30s BUTTON
13. START BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

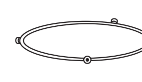
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



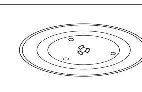
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



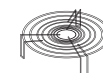
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



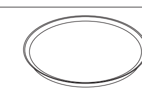
4. **Grill rack,** to be vplaced on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



4. **Crusty plate,** see page 16.

   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.





USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

 WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
 CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Follow directions explicitly.
	Do NOT disassemble.		Unplug the power plug from the wall socket.
	Do NOT touch.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓





Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓





Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only)	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION

CAUTION	Fire	Electric shock	Burn/Scald	Explosion
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See Installing Your microwave oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

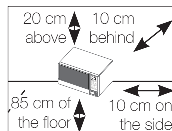




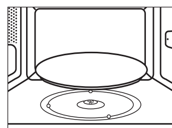
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

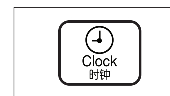
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

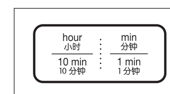
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. **To display the time in the...** / **Then press the Clock button...**

To display the time in the...	Then press the Clock button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice

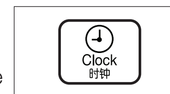


2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.



3. When the right time is displayed, press the **Clock** button again to start the clock.

   Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



ENGLISH

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The oven does not start when you press the Start button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

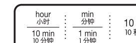
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** button.



Result : The 850 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.



3. Press the **Start** button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	850 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

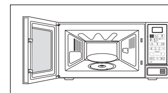
If you select lower power level, the cooking time must be increased.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** again.



2. To stop completely;
   Press the **Stop/Cancel** button.

   Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Cancel** button again.



You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop/Cancel**.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

1. Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



2. Press the **Start** button.



ENGLISH

ENGLISH

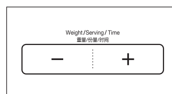
USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURE

The Auto Reheat/Cook feature has four pre-programmed cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the Up/Down button. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat/Cook** button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the **Plus/ Minus** button.
(Refer to the table on the side.)



3. Press the **Start** button.

<u>**Result :**</u> Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO REHEAT/COOK SETTINGS

The following table presents the various Auto Reheat/Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time
1. Ready Meals (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.
	Recommendations	
	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).	
2. Soup/Sauce (chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.
	Recommendations	
	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.	
3. Frozen Pasta Gratin	200 g 400 g	3 min.
	Recommendations	
	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.	
4. Frozen Mini Pizza	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-
	Recommendations	
	Put the frozen mini- pizza evenly on the rack.	





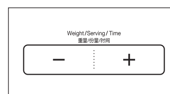
USING THE CAFETERIA FEATURE

With the Cafeteria feature, the cooking time is set automatically.
You can adjust the number of servings by pressing the Up/Down button.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Cafeteria** button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the **Plus/ Minus** button.
(Refer to the table on the side.)



3. Press the **Start** button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

CAFETERIA SETTINGS

The following table presents Auto Programmes for reheating beverage and defrosting frozen bread.
It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programme no. 1 is running with microwave energy only. Programme no. 2 is running with a combination of microwaves and grill.

Code/Food	Serving size	Standing time
1. Beverage Coffee, milk, tea, water (room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.
	Recommendations	
	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).	
2. Frozen bread (-18°C)	100-150g (2pcs) 200-250g (4pcs) 300-350g (6pcs) 400-450g (8pcs) 500-550g (10pcs)	3-5 min.
	Recommendations	
	Put frozen bread (-18°C) directly on the metal rack. Put 2 pieces opposite to each other and 4-10 pieces in a circle. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls and small baguettes.	

ENGLISH

USING THE AUTO RAPID DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.
The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

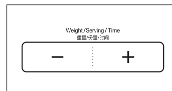
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid Defrost** button one or more times.
(Refer to the table on the opposite page for further details)



2. Select the food weight by pressing the **Plus/Minus** button. It is possible to set up to a maximum of 2000 g.



3. Press the **Start** button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave Cooking/Reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 10 for further details.

AUTO RAPID DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a ceramic plate.

Code/Food	Serving size	Standing time
1. Meat	200-2000 g	20-60 min.
	Recommendations	
	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.	
2. Poultry	200-2000 g	20-60 min.
	Recommendations	
	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.	
3. Fish	200-2000 g	20-50 min.
	Recommendations	
	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.	
4. Bread/ Cake	100-1000 g	5-20 min.
	Recommendations	
	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.	

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 24.





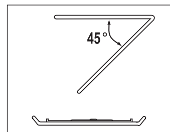
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertical position.

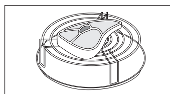
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill).	• Pull the heating element towards you. • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven.



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

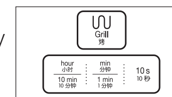
If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 18-19.

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

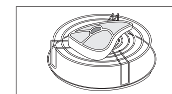
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.



2. Press the **Start** button.



3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



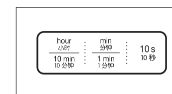
4. Press the **Grill** button.

   Result : The follwing indications are displayed:





5. Set the Grilling time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.
   The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the **Start** button.

   Result : Grilling cooking start. When it has finished.
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal position.

ENGLISH

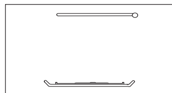
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

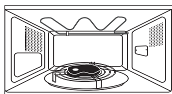
☛ **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer page 15 for further details.



2. Open the oven door.
   Place the food on the rack and the rack on the turntable.
   Close the door.



3. Press the **Combi** button.



Result : The following indications are displayed:

(microwave and grill mode)
600 W (out power)

Select the appropriate power level by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.

☛ You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the Grilling time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.
   The maximum grilling time is 60 minutes.



5. Press the **Start** button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

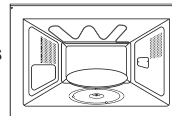
The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see side page).

The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.



☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

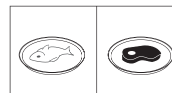


Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.



Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

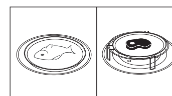
3. Place the food on the crusty plate.



☛ Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

☛ Never place the crusty plate in the oven without turntable.

4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power.
   Refer to the table on the next page.

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

☛ **Please Note**

The crusty plate is not dishwasher-safe.





CRUSTY PLATE SETTING

We recommend to preheat the crust plate directly on the turntable.
Preheat the crusty plate with 600 W + Grill function and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Preheaing time (min.)	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 Slices (80 g)	3	600 W + Grill	3½-4
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	3	450 W + Grill	4½-5
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Burger (frozen)	2 pieces (125 g)	3	600 W + Grill	7-7½
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.			
Baguettes (frozen)	200-250 g (2 pcs)	4	450 W + Grill	8-9
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.			
Pizza (frozen)	300-350 g	4	600 W + Grill	9-10
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.			

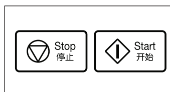
Food	Portion	Preheaing time (min.)	Power	Cooking time (min.)
Baked Potatoes	250 g 500 g	3	600 W + Grill	5-6 8-9
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.			
Fish Fingers (frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4	600 W + Grill	7-8 9-10
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5 pcs) or after 6 min (10 pcs).			
Chicken Nuggets (frozen)	125 g 250 g	4	600 W + Grill	5-5½ 7½-8
	Recommendations			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min (250 g).			
Pizza (chilled)	300-350 g	4	450 W + Grill	6½-7½
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.			

ENGLISH

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop/Cancel** and **Start** buttons at the same time.



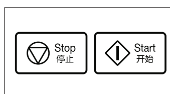
Result :

- The following indication is displayed.

OFF

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the **Stop/Cancel** and **Start** buttons again at the same time.



Result :

- The following indication is displayed.

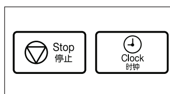
On

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Stop/Cancel** and **Clock** buttons at the same time.

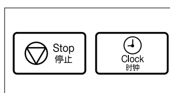


Result :

- The oven is locked (no funtions can be selected).
- The display shows "L".

L

2. To unlock the oven, press the **Stop/Cancel** and **Clock** buttons again at the same time.



Result :

- The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		





Cookware	Microwave-safe	Comments
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3
	Instructions			
	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.			
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3
	Instructions			
	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.			
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	Instructions			
	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.			
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3
	Instructions			
	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.			
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	Instructions			
	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.			
Mixed Vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3
	Instructions			
	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.			





Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
White Rice (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5
	Instructions			
	Add 500 ml cold water.			
Brown Rice (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5
	Instructions			
	Add 500 ml cold water.			
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	850 W	17-18	5
	Instructions			
	Add 500 ml cold water.			
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	850 W	18-19	5
	Instructions			
	Add 400 ml cold water.			
Pasta	250 g	850 W	11-12	5
	Instructions			
	Add 1000 ml hot water.			

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (850 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3
	Instructions		
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.		
Brussels Sprouts	250 g	5½-6½	3
	Instructions		
	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.		
Carrots	250 g	4½-5	3
	Instructions		
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 g / 500 g	5-5½ / 8½-9	3
	Instructions		
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.		
Courgettes	250 g	3½-4	3
	Instructions		
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250 g	3½-4	3
	Instructions		
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250 g	4½-5	3
	Instructions		
	Cut leeks into thick slices.		





ENGLISH

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3
	Instructions		
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.		
Onions	250 g	5½-6	3
	Instructions		
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Pepper	250 g	4½-5	3
	Instructions		
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3
	Instructions		
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3
	Instructions		
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide.
The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.





REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: about 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3
	Instructions			
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3
	Instructions			
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec to 1 min.	2-3
	Instructions			
	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

ENGLISH





Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Drinks Coffee, milk, tea, water (room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2
	Instructions			
	Pour in to a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).			
Soup (chilled)	250 g	850 W	3-3½	2-3
	Instructions			
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	2-3
	Instructions			
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3
	Instructions			
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3
	Instructions			
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Plated Meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Instructions			
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.





All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Meat			
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25
Pork steaks	250 g	7½-8½	
	Instructions		
	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Poultry			
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40
Whole chicken	900 g	28-30	
	Instructions		
	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Fish			
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15
	Instructions		
	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Fruits			
Berries	250 g	6-7	5-10
	Instructions		
	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).		

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Bread			
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2 ½	5-20
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5	
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10	
	Instructions		
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!		





ENGLISH

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.





Grill Guide for Frozen Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Bread Rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2
	Instructions			
	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.			
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions			
	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Gratin (vegetables potatoes)	400 g	450 W+ Grill	13-14	-
	Instructions			
	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W+ Grill	14-15	-
	Instructions			
	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W+ Grill	5-5½	3-3½
	Instructions			
	Put chicken nuggets on the rack.			
Oven Chips	250 g	450 W+ Grill	9-11	4-5
	Instructions			
	Put oven chips evenly on baking paper on the rack			

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½
	Instructions			
	Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions			
	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	-
	Instructions			
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions			
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toast opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Instructions			
	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.			
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-9	9-10
	Instructions			
	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			





Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Lamb Chops (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	11-13	8-9
	Instructions			
	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions			
	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	1 apple (about 200 g) 2 apples (about 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Instructions			
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.			

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 850 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 850 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!





CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

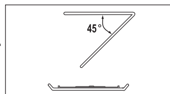
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

ENGLISH





ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**GE83DT**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1300 W 1100 W 2400 W
Output power	100 W/850 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 369 mm 330 x 211 x 329 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 14 kg approx

NOTE





NOTE

NOTE

ENGLISH







QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	1800 1100 11 3030 8282 1800 3000 8282 1800 266 8282	
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) for Globe 02-5805777	www.samsung.com
SINGAPORE	1800-SAMSUNG (726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1-800-588-889	

Code No.: DE68-03761F



GE83DT

微波炉

用户手册和烹调指南

本手册采用 100 % 再生纸印刷。

想像无限可能

感谢您购买本三星产品。
请访问下列网站注册您的产品：

www.samsung.com / register

SAMSUNG

简体中文

目录

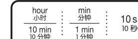
快速查找指南

要烹调某种食物。

1. 将食物放入微波炉。
通过按一次或多次**功率级别**按钮来选择功率级别。



2. 根据需要通过按 **10 min (10 分钟)** 、**1 min (1 分钟)** 或 **10 s (10 秒)** 按钮选择烹调时间。



3. 按 **Start (开始)** 按钮。

结果： 烹调开始。
烹调结束时微波炉发出四声蜂鸣声。



要自动快速解冻某种食物。

1. 将冷冻的食物放在微波炉中。
通过一次或多次按 **Rapid Defrost (快速解冻)** 按钮选择要烹调的食物类型。



2. 按 **+ / -** 按钮选择食物重量。



3. 按 **Start (开始)** 按钮。



要额外增加 30 秒烹调时间。

将食物留在微波炉中。
按 **+30s (+30秒)** 按钮一次或多次，每按一次增加 30 秒。



要烧烤某种食物。

1. 通过按 **Grill (烤)** 按钮，设置时间（**10 min (10 分钟)**、**1 min (1 分钟)** 和 **10 s (10 秒)** 按钮），然后按 **Start (开始)** 按钮，将烤架预热到所需的温度。



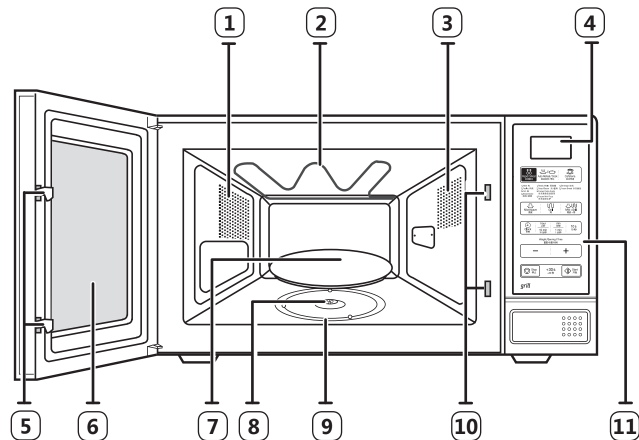
2. 将食物放在微波炉内的支架上。
按 **Grill (烤)** 按钮。通过按 **10 min (10 分钟)**、**1 min (1 分钟)** 和 **10 s (10 秒)** 按钮选择烹调时间。



3. 按 **Start (开始)** 按钮。

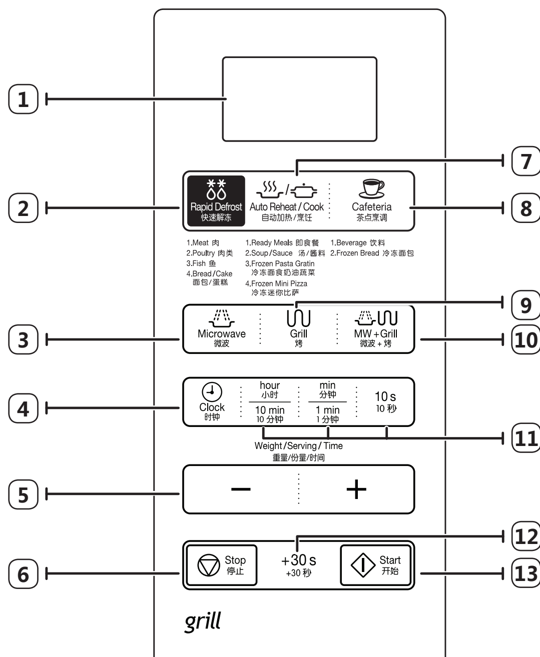


微波炉构造



1. 通风孔
2. 烧烤
3. 灯
4. 显示屏
5. 门销
6. 门
7. 转盘
8. 转盘转轴
9. 转盘支撑环
10. 安全门锁孔
11. 控制面板

控制面板



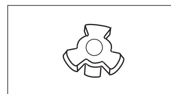
1. 显示屏
2. 自动快速解冻功能
3. 微波 / 功率级别模式选择
4. 时钟设置
5. + / - 按钮
   （烹调时间、重量和份量）
6. 停止 / 取消按钮
7. 自动加热 / 烹调选择
8. 茶点烹调选择
9. 烧烤模式选择
10. 组合模式选择
11. 时间设置
12. +30 秒按钮
13. 开始按钮

附件

根据您所购买的型号，提供用于不同用途的一些附件。

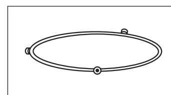
1. **转盘转轴**，已经放置在微波炉底部的机架上。

   目的： 转盘转轴使转盘转动。



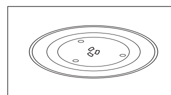
2. **转盘支撑环**，放在微波炉的中央。

   目的： 转盘支撑环支持转盘。



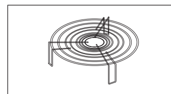
3. **转盘**，放在转盘支撑环上，中间需安装在转盘转轴上。

   目的： 转盘作为主要烹调平台，可以很容易取下来清洗。



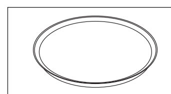
4. **烧烤支架**，放在转盘上。

   目的： 金属支架可在烧烤和组合烹调中使用。



4. **脆皮烤盘，**请参阅第 16 页。

   目的： 在使用自动脆皮烹调功能或手动脆皮烹调功能时使用脆皮烤盘。



☛ **请勿**在没有转盘支撑环和转盘时使用微波炉。

如何使用本说明书

您购买了一台三星微波炉。在这本用户手册中提供了有关如何使用微波炉的有用信息：

- 安全注意事项
- 选择合适的附件和餐具
- 实用烹调技巧
- 烹调技巧

重要安全信息

重要安全说明
请认真阅读并留作以后参考。
在使用微波炉前，确保遵守下列说明。

- 请按照本手册所描述的既定用途使用微波炉。本手册中的警告和重要安全说明并未包括所有可能的条件和出现的情况。在安装、维护和使用微波炉时，务必遵守常识，小心谨慎。
- 由于以下这些操作说明综合考虑了各种型号，您的微波炉的特点可能会与本手册中的描述略有不同，可能并不是所有的警告标志都可适用。如果您有任何问题或疑虑，请联系最近的服务中心，或通过网络从 www.samsung.com 上寻求帮助和信息。
- 此微波炉专门用于加热食物。仅供家庭使用。请勿加热装满谷物的任何纺织品或垫子，这可能会导致灼伤和火灾。如果由于微波炉使用不当或不正确而导致任何损害，制造商概不负责。
- 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

符号和图标的说明图例



危险或不安全的做法，可能导致**严重的人身伤害或死亡。**



危险或不安全的做法，可能导致**较轻微的人身伤害或财产损失。**

 警告；火灾危险

 警告；表面灼热

 警告；有电

 警告；易爆炸材料

 请勿尝试。

 请严格遵守指导说明。

 请勿拆卸。

 请从墙壁插座拔下电源插头。

 请勿触摸。

 请确保微波炉接地，以防止触电。

 请呼叫服务中心获取帮助。

 注意

 重要指示

避免可能过多泄露微波能量的注意事项。

不遵守以下的安全注意事项，可能导致对人体有害的微波泄露。

（a） 在任何情况下，绝不要尝试在微波炉门打开或者安全门锁孔（门销）堵塞时使用微波炉，不要将任何东西插入安全门锁孔。

（b） 不要在微波炉门和前面表面板之间放任何东西，或让食物或者清洁剂残留在密封条上。使用后用湿布擦拭，然后用柔软的干布擦，以确保门和门的密封面板保持干净。

（c） 如果微波炉损坏，在由厂家培训合格的微波炉维修人员修好之前，请勿使用。尤其重要的是保证微波炉能够完全关闭，并且以下三项没有损坏：
（1） 门（弯曲）
（2） 门栓（损坏或丢失）
（3） 门封条和密封面

（d） 微波炉不得由非生产厂家培训的合格微波炉技术服务人员调整或修理。

此产品是 Group 2 Class B（第 2 组 B 类）ISM 设备。第 2 组的定义包含所有专门用于产生射频能量的 ISM 设备和 / 或用于电磁辐射形式的材料处理的设备，以及 EDM 和弧焊设备。
B 类设备适合用于民用设施和直接连接到低压供电网（为民用建筑供电）的设施。

重要安全说明

确保严格遵守这些安全注意事项。

警告				
只有合格人员才能修改或修理微波炉。	✓	✓	✓	✓
请勿加热盛放在密闭容器内的液体和其他食物。	✓	✓	✓	✓
为安全起见，请不要使用高压水清洁器或蒸汽喷射清洁器。	✓	✓	✓	✓
请勿将微波炉安装在加热器和易燃物品附近；请勿将微波炉安装在潮湿、油污或布满灰尘的地方；请勿将微波炉直接暴露在阳光下和雨水能够淋到的地方，或可能会发生燃气泄漏的地方；放置微波炉的表面务必保持水平。	✓	✓	✓	✓
本产品必须按照地方和国家规定正确接地。	✓	✓	✓	✓
清除电源插头端子上的所有异物（例如灰尘或水），定期用干布擦拭接触点。	✓	✓	✓	✓
请勿拉扯或过度弯曲电源线，也不要在电源线上放置重物。	✓	✓	✓	✓
如果发生气体（如丙烷气体、液化石油气等）泄漏事件，请立即通风，不要接触电源插头。	✓	✓	✓	✓
请勿用湿手触摸电源插头。	✓	✓	✓	✓
在微波炉正在运转时，请勿通过拔下电源插头来关闭微波炉。	✓	✓	✓	✓
请勿将手指或异物插入微波炉，如果有任何异物（例如水）已经进入微波炉，请拔下电源插头，联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
请勿对微波炉门施加过大的压力或撞击。	✓	✓	✓	✓
请勿将微波炉放置在较脆弱的物体上，例如水槽或玻璃物品。（仅能在台面上使用）	✓	✓		
请勿使用苯、稀释剂、酒精、蒸汽清洁器或高压清洁器来清洁微波炉。	✓	✓	✓	✓
确保电源电压、频率和电流值与产品规格相同。	✓	✓		✓
请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。请勿使用多插头转接器、延长线或变压器。	✓	✓	✓	
请勿将电源线挂在金属物体上，也不要将电源线插入物体之间或微波炉背后的夹缝中。	✓	✓	✓	
请不要使用已损坏的电源插头、损坏的电源线或松动的墙壁插座。如果电源插头或电源线损坏，请联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
微波炉不适用于通过外部定时器或独立远程控制系统方式来操作。	✓	✓		
请勿向微波炉上倒水或直接喷水。	✓	✓		
请勿在微波炉上面、内侧或微波炉门上放置或悬挂物品。	✓	✓	✓	
请勿将诸如杀虫剂等易挥发性物质喷洒到微波炉表面上。	✓	✓		
应照看好儿童，确保他们不会摆弄本设备	✓	✓	✓	✓
微波炉不适合安装在机动车、有篷卡车和类似车辆中。	✓	✓	✓	✓

⊘	请勿在微波炉内存储易燃物。在加热含有酒精的器皿或饮料时要格外小心，因为酒精蒸汽可能会接触到微波炉的加热部分。	✓		✓	✓
⊘	微波炉应放在台面上使用或只能在台面上使用，不得将微波炉放置在橱柜中使用。（仅能在台面上使用）	✓	✓	✓	✓
★	**警告：** 在使用过程中本产品及其易接近的部件可能会变热。应注意避免碰触加热部件。除非有家长监护，否则严禁未满 8 岁的儿童使用微波炉。	✓	✓	✓	✓
★	**警告：** 只有在向儿童交待清楚使用说明，使其能安全使用微波炉并了解使用不当的危险后，才允许儿童独自使用微波炉。	✓	✓	✓	✓
★	年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。在没有监督的情况下，不应该让儿童清洁和维护本设备。	✓	✓	✓	✓
⊘	**警告：** 如果微波炉门或者门封条损坏，在由生产厂家培训合格的维修人员修好之前，请勿使用微波炉。	✓	✓	✓	✓
⊘	**警告：** 对于涉及到拆除防止微波能量泄漏的外壳之维修操作，除合格的维修人员外，其他人员在执行此操作时会有危险。	✓	✓	✓	✓
⊘	**警告：** 在更换微波炉灯之前请确保关闭微波炉电源，以避免发生触电。	✓	✓	✓	
⊘	**警告：** 不得将液体和其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸。	✓		✓	✓
⊘	**警告：** 在使用期间，某些易接近的部件可能会变热。不应让小孩子接近微波炉，以避免烫伤。	✓		✓	

★	**警告：** 对饮料进行微波加热可能会导致长时间的喷发式沸腾，因此在接触容器时应格外小心；要避免发生此情况，关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度降下来。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。 如果发生烫伤，请马上采取以下急救措施： • 将烫伤部位浸在冷水中，至少 10 分钟。 • 用清洁、干燥的布包扎。 • 不要抹任何霜剂、油剂或者洗剂。	✓	✓	✓	✓
★	本设备在使用期间会变热。应注意避免碰触微波炉内的加热器。	✓		✓	✓
★	**警告：** 应该对奶瓶和婴儿食品罐中的牛奶或食物进行搅拌或摇动，并且在喂给婴儿之前务必检查其温度，以避免烫伤。			✓	
★	本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其使用本产品进行监督或提供相关指导。	✓	✓	✓	✓
★	本微波炉应该按正确方向放置，高度应该让使用者能够轻松接触微波炉内腔和控制面板为宜。	✓	✓	✓	✓
★	在新微波炉首次使用之前，应该先放入一盆水加热运行 10 分钟后再开始使用。	✓	✓	✓	✓
★	微波炉必须放在离插座较近的地方。如果微波炉产生奇怪的噪音、烧焦的味道或烟雾，请立即拔下电源插头，并联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
⊘	在进行清洁时，微波炉表面可能会比平常热，不应让小孩子接近。（仅清洁功能模式）		✓	✓	
⊘	在清洁之前必须去除残留的溢出物，清洁说明中指出了在清洁期间哪些器皿可以留在微波炉内。 （仅清洁功能模式）	✓	✓	✓	✓

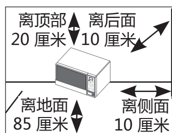
简体中文

★	安装完成后，应允许断开微波炉电源连接。可通过方便易用的插头断开电源连接，也可以通过在固定布线中按照布线规则加入一个开关来实现。 （仅适用于内置型号）	✓	✓	✓	✓

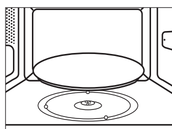
⚠ 警示					
★	只能使用适合在微波炉中使用的器皿；不要使用任何金属容器、带金银边的餐具、串肉扦、叉子等。 从纸或塑料袋中拿出包扎用的金属线。 原因： 会产生电弧或火花而损坏微波炉。	✓		✓	✓
★	在塑料或纸制容器中加热食物时，请密切注视微波炉，由于可能会起火。	✓		✓	
⊘	请勿用微波炉烘干报纸或衣服。	✓		✓	✓
★	少量食物需使用较短加热时间，以防食物过热和烧焦。	✓		✓	✓
🔌	如发现冒烟，请先关闭微波炉，断开电源并保持炉门关闭，以便熄灭火焰。	✓		✓	✓
★	微波炉应经常清洁，去除任何残留的食物；	✓	✓		✓
⊘	请勿将电源线或电源插头浸入水中，并且保持电源线远离高温环境。	✓	✓		
⊘	带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸；也不要加热密封或真空包装的瓶子、罐、容器、带壳的坚果、西红柿等。			✓	✓
⊘	不要在通风口上盖布或纸。从微波炉里排出的热气会将其点燃。微波炉会因过热而自动停机，在充分冷却之前会一直保持停机状态。	✓		✓	
✋	在从微波炉内取出盘子时，务必使用隔热手套，避免意外灼伤。			✓	
✋	不要在微波炉冷却之前碰触加热器或者微波炉内壁。			✓	
★	为避免加热的液体出现喷发式沸腾，在加热过程中或加热结束后应进行搅拌，并且在加热后至少应冷却 20 秒时间。			✓	
★	在打开微波炉门时与微波炉保持手臂长度的距离，以避免释放的热气或蒸汽导致烫伤。			✓	
⊘	不要在微波炉空的时候使用微波炉。出于安全起见，如果微波炉内没有任何东西时启动，30 分钟后会自动断开电源。我们建议随时在微波炉内放一杯水，以便在微波炉意外启动时吸收微波能量。	✓			✓
⊘	不要使用粗糙的研磨性清洁器或尖锐的金属刮刀清洁微波炉门玻璃，因为这些东西会刮伤玻璃表面，可能导致玻璃粉碎。	✓			✓
★	安装微波炉时按照本手册中的说明与周围保留相应的间隙。（请参阅“安装微波炉”部分）	✓		✓	
★	在将其他电器连接到微波炉旁边的插座时应格外小心。	✓	✓	✓	

安装微波炉

请将微波炉放在离地面 85 厘米的平稳表面上。该平稳表面的坚固程度应足以安全承受微波炉的重量。



1. 安装微波炉时应确保有足够的通风空间，后面和侧面至少有 10 厘米（4 英寸）的空间，顶部至少有 20 厘米（8 英寸）的空间。



2. 拿掉微波炉内的所有包装材料。
   安装转盘支撑环和转盘。
   检查转盘是否能自由转动。

3. 微波炉必须放在离插座较近的地方。

☛ 如果电源线损坏，必须使用生产厂家或厂家的服务代理提供的专用电源线或配件进行更换。
为安全起见，请使用 3 相、230 伏、50 Hz 的交流接地插座。
如该微波炉的电源线损坏，则必须由专用电线代替。

☛ 不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如传统烤箱或电暖炉附近。必须遵守微波炉的电源规格，并且如需使用延长线，其规格必须与机器原配的电源线相同。在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净机器内部和门边密封带。

设置时间

您的微波炉具有内置时钟。当提供电源时，“:0”，“88:88” 或 “12:00” 会自动显示在显示屏内。
请设置当前时间。可以使用 24 小时或 12 小时两种表示法显示时间。
以下情况下，您必须设置时钟：

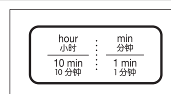
- 在您第一次安装微波炉时
- 电源故障后

进行夏令时和冬令时转换时不要忘记重新设置时间。

1. 时间表示法...	**然后按 Clock（时钟）按钮...**
24 小时表示法	一次
12 小时表示法	两次

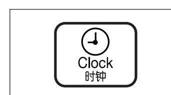


2. 用 **h** 按钮设置小时，用 **min** 按钮设置分钟。



3. 显示正确的时间后，按**时钟**按钮来启动时钟。

结果： 只要不使用微波炉，就显示时间。



简体中文

如有疑问或遇到问题时怎么办

如果您碰到以下所列问题，请尝试使用给出的解决方法。

这是正常现象。

- 炉内结露
- 门和外壳附近有雾
- 门和外壳附近有灯光
- 门和通风口有蒸汽飘出

按 Start（开始）按钮后微波炉没有启动。

- 门是否完全关好？

根本未烹调食物

- 是否已正确设置了定时器并且 / 或者按了**开始**按钮？
- 门是否关好？
- 电路是否过载并因此烧断了保险丝或触发了断路器？

食物被烹调过度或未煮熟

- 是否为食物的类型设置了合适的烹调时间？
- 是否选择了合适的功率级别？

炉内有火花和噼啪声（电弧）

- 是否使用了带金属边的碟子？
- 是否把叉子或其他金属器具放在了炉内？
- 铝箔是否离内壁太近？

微波炉对收音机或电视造成干扰

- 微波炉工作时可能会对电视或收音机造成轻微的干扰。这是正常现象。要解决此问题，安装微波炉时远离电视、收音机和天线。
- 如果微波炉的微处理器探测到干扰，显示屏需重新设置。要解决此问题，拔下电源插头再插上。重设时间。

如以上指南仍然不能让您解决问题，请联系您当地的经销商或三星售后服务中心。

烹调 / 加热

以下步骤为您解释如何烹调或加热食物。
请务必在离开微波炉前检查烹调设置。
首先，把食物放在转盘的中央。然后关上门。

1. 按 **功率级别**按钮。



结果： 850 W（最大烹调功率）指示会显示在显示屏上：
再次按**功率级别**按钮，选择合适的功率级别，直到显示了合适的瓦数为止。
请参考功率级别表。

2. 通过按 **10 min（10 分钟）**、**1 min（1 分钟）**和 **10 s（10 秒）**按钮设置烹调时间。



3. 按 **Start（开始）**按钮。



结果： 微波炉灯亮起，转盘开始旋转。
1）烹调开始，微波炉会在烹调结束时发出四声蜂鸣声。
2）结束提醒讯号将发出三声蜂鸣声。（每隔一分钟）
3）重新显示当前时间。

切勿在微波炉空着时开启机器。

功率级别

您可以选择以下功率级别。

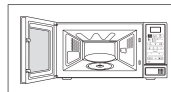
功率级别	输出	
	最大功率	烧烤
高	850 W	-
中高	600 W	-
中	450 W	-
中低	300 W	-
解冻	180 W	-
低 / 保温	100 W	-
烧烤	-	1100 W
组合 I	600 W	1100 W
组合 II	450 W	1100 W
组合 III	300 W	1100 W

如果您选择较高的功率级别，则必须缩短烹调时间。

如果您选择较低的功率级别，则必须加长烹调时间。

停止烹调

您可以随时停止烹调以查看食物。



1. 暂停；
打开微波炉门。

结果： 烹调停止。要继续烹调，关上门并再次按**开始**。



2. 完全停止；
按 **Stop / Cancel（停止 / 取消）**按钮。

结果： 烹调停止。如果要取消烹调设置，请再次按 **Stop / Cancel（停止 / 取消）**按钮。

在开始烹调前只要按 **Stop / Cancel（停止 / 取消）**按钮就可以取消任何设置。

调整烹调时间

您可以按 +30s 按钮增加烹调时间，每按一次将增加 30 秒。



1. 每按 **+30s（+30 秒）**按钮一次增加 30 秒烹调时间。



2. 按 **Start（开始）**按钮。

简体中文

简体中文

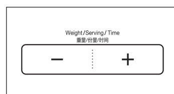
使用自动加热 / 烹调功能

自动加热 / 烹调功能提供四个预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过按上 / 下按钮调整烹调食物的数量。
首先，把食物放在转盘的中央，然后关上门。

1. 通过一次或多次按 **Auto Reheat / Cook（自动加热 / 烹饪）**按钮选择烹调食物的类型。



2. 按 **+ / -** 按钮选择烹调食物的份量。
（请参见侧面的表。）



3. 按 **Start（开始）**按钮。

结果： 烹调开始。当烹调结束时。
1） 微波炉发出四声蜂鸣声。
2） 结束提醒讯号将发出三声蜂鸣声。（每隔一分钟）
3） 重新显示当前时间。



只能使用微波安全的容器。

自动加热 / 烹调设置

下表列出了各种自动加热 / 烹调的程序、份量、待机时间和适当的建议。

代码 / 食物	份量	待机时间
1. 现成饭菜（冷藏）	300-350 克 400-450 克	3 分钟
	建议	
	放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。 此程序适用于包含三种食物的饭菜（例如带汁的肉、蔬菜和土豆、米饭或面食等配菜）。	
2. 汤 / 酱汁（冷藏）	200-250 克 300-350 克 400-450 克	3 分钟
	建议	
	将汤 / 酱汁倒入瓷制深盘或碗中。 加热和放置期间要盖保鲜膜。放置前后搅拌。	
3. 冷冻焗烤面食	200 克 400 克	3 分钟
	建议	
	将汤 / 酱汁倒入瓷制深盘或碗中。 加热和放置期间要盖保鲜膜。放置前后搅拌。	
4. 冷冻迷你比萨	150 克（4-6 块） 250 克（7-9 块）	-
	建议	
	将冷冻迷你比萨均匀地放在支架上。	

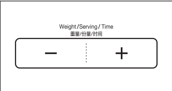
使用茶点烹调功能

使用茶点功能时，烹调时间将自动设置。
您可以通过按上 / 下按钮调整烹调食物的数量。
首先，把食物放在转盘的中央，然后关上门。

1. 通过一次或多次按**茶点**按钮选择烹调食物的类型。



2. 按 **+ / -** 按钮选择烹调食物的份量。
（请参见侧面的表。）



3. 按 **Start（开始）**按钮。



结果： 烹调开始。当烹调结束时。
1）微波炉发出四声蜂鸣声。
2）结束提醒讯号将发出三声蜂鸣声。（每隔一分钟）
3）重新显示当前时间。

只能使用微波安全的容器。

茶点烹调设置

下表列出了加热饮料以及解冻冷冻面包的自动程序。
它包含份量、待机时间和适当的建议。
程序 1 只能在微波模式下运行。程序 2 在微波和烧烤的组合模式下运行。

代码 / 食物	份量	待机时间
1. 饮料 咖啡、牛奶、茶、水 （常温）	150 毫升（1 杯） 250 毫升（1 大杯）	1-2 分钟
	建议	
	倒入瓷杯（150 毫升）或大杯（250 毫升）中并将其放在转盘的中央。 加热时不要盖杯盖。 放置前后小心搅拌。 取出杯子时要小心（请参见液体加热安全指示）。	
2. 冷冻面包 (-18 °C)	100-150 克（2 块） 200-250 克（4 块） 300-350 克（6 块） 400-450 克（8 块） 500-550 克（10 块）	3-5 分钟
	建议	
	将冷冻面包 (-18 °C) 直接放在金属支架上。 如果是 2 块，则将它们对着放，如果是 4-10 块，则将它们摆成一圈。 此程序适用于较小的冷冻烘焙产品以及面包卷和较小的棍子面包。	

简体中文

使用自动快速解冻功能

自动快速解冻功能可以解冻肉类、家禽、鱼。
解冻时间和功率级别将自动设定。
您只需选择程序和重量。

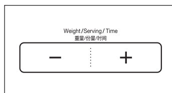
只能使用微波安全的碟子。

首先，把冷冻的食物放在转盘的中央，然后关上门。

1. 通过一次或多次按 **Rapid Defrost（快速解冻）** 按钮选择烹调食物的类型。
（有关进一步的详细信息，请参考右页上的表格）



2. 按 **+ / -** 按钮选择食物重量。
最大重量可以为 2000 克。



3. 按 **Start（开始）** 按钮。

结果：

- 解冻开始。
- 解冻进行到一半时微波炉发出蜂鸣声提示您将食物翻过来。
- 再次按 **Start（开始）** 按钮完成解冻。



您也可以手动解冻食物。为此，请选择功率级别为 180 W 的微波烹调 / 加热功能。有关进一步的详细信息，请参考第 10 页上标题为“烹调 / 加热”一节的内容。

自动快速解冻设置

下表列出了各种自动快速解冻的程序、份量、放置时间和适当的建议。
在解冻前去掉所有包装材料。将肉类、家禽和鱼放在瓷盘上。

代码 / 食物	份量	待机时间
1. 肉类	200-2000 克	20-60 分钟
	建议	
	用铝箔包住边缘。当微波炉发出蜂鸣声时将肉翻过来。此程序适用于牛肉、羊肉、猪肉、肉片、排骨和肉馅。	
2. 家禽	200-2000 克	20-60 分钟
	建议	
	用铝箔包住腿和翅尖。当微波炉发出蜂鸣声时将家禽翻过来。此程序适合整只鸡和鸡块。	
3. 鱼	200-2000 克	20-50 分钟
	建议	
	用铝箔包住整条鱼的尾巴。当微波炉发出蜂鸣声时将鱼翻过来。此程序适合整只鱼类和鱼块。	
4. 面包 / 蛋糕	100-1000 克	5-20 分钟
	建议	
	将面包放在吸油纸上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将面包翻过来。如果可能，将蛋糕放在瓷盘上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将蛋糕翻过来。（当您打开微波炉门时，微波炉仍处于操作状态并停止。）此程序适用于各种面包（整个的或切片的）以及面包卷和棍子面包。将面包卷摆成一圈。此程序适用于各种酵母蛋糕、饼干、干酪饼和松饼。它不适用于酥类 / 酥皮糕点、水果和奶油蛋糕以及带巧克力浇头的蛋糕。	

若要手动解冻食物，请选择功率级别为 180 W 的手动解冻功能。
有关手动解冻和解冻时间的详细信息，请参考第 24 页。

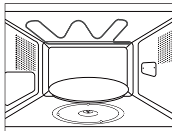
选择加热器位置

烧烤时使用加热器。只列出了一个位置。我们需要告诉消费者它何时应放在垂直位置。

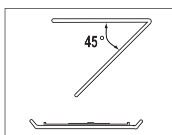
- 烧烤或微波 + 烧烤组合烹调时水平放置

☛ 只有在加热器冷却时才能改变它的位置，将它放在垂直位置时，不要太用力。

要将加热器放在...	执行的操作...
水平位置（烧烤或微波+烧烤组合烹调模式）。	• 向您的方向拉加热器。 • 将它向前推，直到与微波炉的顶壁平行。



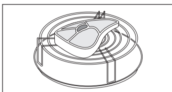
在清洁炉内壁的上部时，将加热器向下旋转 45 ° 就可以很方便对其进行清洁。



选择附件

应使用微波安全容器；切勿使用塑料容器、塑料碟、纸杯、纸巾等。

如果您要选择组合烹调模式（烧烤和微波），只能使用不损坏微波炉的微波安全容器。

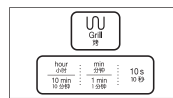


有关适用的餐具和器皿的进一步详细信息，请参考第 18-19 页的“餐具指南”。

烧烤功能

利用烧烤功能，您不必使用微波模式就可以迅速将食物加热并烘焦。为此，微波炉配有一个烤架。

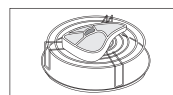
1. 按 **Grill（烤）**按钮并按 **10 min（10 分钟）**、**1 min（1 分钟）**和 **10 s（10 秒）**按钮来设置预热时间，将烤架预热到所需的温度。



2. 按 **Start（开始）**按钮。



3. 打开门，将食物放在支架上。关上微波炉门。



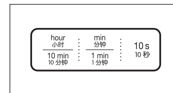
4. 按 **Grill（烤）**按钮。

结果： 将显示以下指示：





5. 通过按 **10 min（10 分钟）**、**1 min（1 分钟）**和 **10 s（10 秒）**按钮设置烧烤时间。最长烧烤时间为 60 分钟。



6. 按 **Start（开始）**按钮。

结果： 烧烤烹调开始。当烹调结束时。
1）微波炉发出四声蜂鸣声。
2）结束提醒讯号将发出三声蜂鸣声。（每隔一分钟）
3）重新显示当前时间。



如果在烧烤过程中出现加热器关闭后又打开，请不要担心。系统这样做的目的是避免微波炉过热。

☛ 请在接触微波炉中的碟子时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。请检查加热器是否位于水平位置。

简体中文

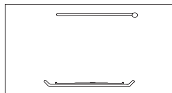
组合使用微波和烧烤

您还可以将微波烹调与烧烤组合使用，可以迅速烹调食物，同时将食物烘焦。

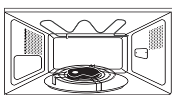
☛ **请始终**使用不损坏微波炉的微波安全餐具。玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。

☛ **请始终**在接触微波炉中的容器时使用微波炉手套，因为容器会非常热。

1. 应确保加热器处于水平位置；有关进一步的详细信息，请参见第 15 页。



2. 打开微波炉门。
将食物放在支架上，然后将支架放在转盘上。
关上微波炉门。



3. 按**组合**按钮。

结果： 将显示以下指示：

- （微波和烧烤模式）
- 600 W （输出功率）



选择适当的功率级别，方法是按**组合**按钮，直到显示了相应的功率级别。

☛ 您不能设置烧烤的温度。

4. 通过按 **10 min（10 分钟）**、**1 min（1 分钟）**和 **10 s（10 秒）**按钮设置烧烤时间。
最长烧烤时间为 60 分钟。



5. 按 **Start（开始）**按钮。

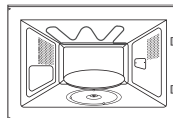
结果： 组合烹调开始。当烹调结束时。
1） 微波炉发出四声蜂鸣声。
2） 结束提醒讯号将发出三声蜂鸣声。（每隔一分钟）
3） 重新显示当前时间。

微波和烧烤组合烹调模式的最大微波炉功率是 600 W。

使用手动脆皮烹调功能

使用烧烤功能时，这个脆皮烤盘的温度很高，从而使得不仅食物上部烤焦，而且食物下部也能变得焦黄酥脆。下页的表中列出了您可以在脆皮烤盘上准备的食物。
脆皮烤盘还可以用于咸肉、鸡蛋和香肠等食物。

1. 将脆皮烤盘直接放在转盘上，然后使用最高微波烧烤组合模式 [600 W + 烧烤] 并按照表中的时间和说明进行预热。



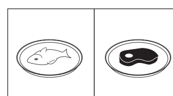
☛ 请一直使用微波炉手套来取出脆皮烧盘，因为它会变得非常热。

2. 如果您要烹调咸肉和鸡蛋这样的食物，请在盘子上刷油，以便将食物烘烤成好看的焦色。

⚠ 警示 请注意，脆皮烤盘的表面有一层聚四氟乙烯，这一涂层可能会被擦伤。不要使用任何尖锐物体（如小刀）来在脆皮烤盘上进行切割。

⚠ 警示 为避免擦伤脆皮烤盘的表面，应使用塑料附件，或将食物从盘中取出后再进行切割。

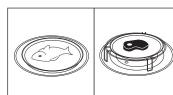
3. 将食物放在脆皮烤盘上。



☛ 不要在脆皮烤盘上放任何不耐热的东西（如塑料碗）。

☛ 切勿将脆皮烤盘放在没有转盘的微波炉中。

4. 将脆皮烤盘放在微波炉中的金属支架（或转盘）上。



5. 请选择合适的烹调时间和功率。
请参见下一页的表。

如何清洁脆皮烤盘
用温水和洗涤剂清洁脆皮烤盘，然后用清水冲洗。

不要使用硬毛刷或硬海绵，这样会损坏它的外层。

☛ **请注意**
脆皮烤盘不能使用洗碗机清洗。

脆皮烤盘设置

建议您将脆皮烤盘直接放在转盘上预热。
用 600 W + 烧烤功能来预热脆皮烤盘，按照表中的时间和指示进行操作。

食物	份量	预热时间（分钟）	功率	烹调时间（分钟）
咸肉	4 片（80 克）	3	600 W + 烧烤	3½-4
	建议			
	预热脆皮烤盘。将肉片并排放在脆皮烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。			
烤西红柿	200 克（2 块）	3	450 W + 烧烤	4½-5
	建议			
	预热脆皮烤盘。将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。在脆皮烤盘上摆成一圈。把脆皮烤盘放在支架上。			
碎肉饼（冷冻）	2 块（125 克）	3	600 W + 烧烤	7-7½
	建议			
	预热脆皮烤盘。将冷冻碎肉饼在脆皮烤盘上摆成一圈。把脆皮烤盘放在支架上。4-5 分钟后翻一下。			
棍子面包（冷冻）	200-250 克（2 块）	4	450 W + 烧烤	8-9
	建议			
	预热脆皮烤盘。将一个棍子面包放在中央，两个棍子面包并排放在烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。			
比萨（冷冻）	300-350 克	4	600 W + 烧烤	9-10
	建议			
	预热脆皮烤盘。将冷冻比萨放在脆皮烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。			

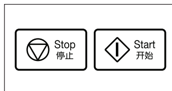
食物	份量	预热时间（分钟）	功率	烹调时间（分钟）
烤土豆	250 克 500 克	3	600 W + 烧烤	5-6 8-9
	建议			
	预热脆皮烤盘。将土豆切成两半。将它们放在脆皮烤盘上，切开的一面朝下。摆成一圈。将脆皮烤盘放在支架上。			
鱼条（冷冻）	150 克（5 块） 300 克（10 块）	4	600 W + 烧烤	7-8 9-10
	建议			
	预热脆皮烤盘。 在脆皮烤盘上刷上 1 大汤匙 油。将鱼条摆成一圈。4 分钟（5 块）或 6 分钟（10 块）后翻一下。			
鸡块（冷冻）	125 克 250 克	4	600 W + 烧烤	5-5½ 7½-8
	建议			
	预热脆皮烤盘。在脆皮烤盘上刷上 1 大汤匙油。将鸡块放在烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。3 分钟（125 克）或 5 分钟（250 克）后翻一下。			
比萨（冷藏）	300-350 克	4	450 W + 烧烤	6½-7½
	建议			
	预热脆皮烤盘。将冷藏比萨放在脆皮烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。			

简体中文

关闭蜂鸣器

您可以随时关闭蜂鸣器。

1. 同时按**停止 / 取消**和**开始**按钮。



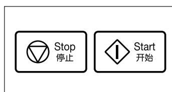
结果：

- 将显示以下指示。

OFF

- 每次您按按钮时微波炉将不发出蜂鸣声。

2. 若要重新打开蜂鸣器，再次同时按**停止 / 取消**和**开始**按钮。



结果：

- 将显示以下指示。

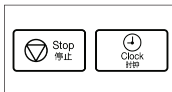
On

- 微波炉工作时蜂鸣器重新处于打开状态。

安全锁定您的微波炉

您的微波炉配备有特殊的儿童安全程序，该功能可以“锁定”微波炉以确保儿童或任何不熟悉该微波炉的人不会意外对其进行操作。
可以随时锁定微波炉。

1. 同时按**停止 / 取消**和**时钟**按钮。

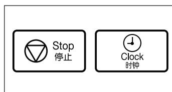


结果：

- 微波炉被锁定（无法选择任何功能）。
- 显示屏显示“L”。

L

2. 若要取消微波炉的锁定，再次同时按**停止 / 取消**和**时钟**按钮。



结果：

- 可以正常使用微波炉。

餐具指南

在微波炉内烹调食物时，微波必须能够穿透食物，而不被所用的碟子反射或吸收。
因此，必须小心选择餐具。如果餐具上已经标有微波安全字样，您就不用担心了。
下表中列出了各种餐具，并说明它们是否可在微波炉中使用以及应该如何使用。

餐具	微波安全	备注
铝箔	✓ ✗	可使用少量铝箔以防止食物被过度烹调。如果铝箔离微波炉壁太近或用量太多可能会产生电弧。
烧烤盘	✓	预加热时间不要超过八分钟。
瓷器和陶器	✓	除非镶有金属边，否则瓷器、陶器、釉面陶器和骨瓷器通常都适用。
一次性聚酯纸碟	✓	一些冷冻的食物使用此类包装。
速食包装		
• 聚苯乙烯杯	✓	可用于加热食物。但过热时聚苯乙烯可能会熔化。
• 纸袋或报纸	✗	可能会着火。
• 再生纸或金属边包装	✗	可能会产生电弧。

餐具	微波安全	备注
玻璃器具		
• 微波炉和餐桌两用器具	✓	除非镶有金属边，否则可以使用。
• 纯玻璃器具	✓	可用于加热食物或液体。但在突然加热时易损的玻璃器具可能会破裂。
• 玻璃罐	✓	必须拿掉盖子。只适用于加热。
金属		
• 碟子	✗	可能会产生电弧或着火。
• 冷冻袋捆扎带	✗	
纸		
• 碟、杯、餐巾纸和吸油纸	✓	适用于短时间烹调和加热。也可吸收多余的潮气。
• 再生纸	✗	可能会产生电弧。

餐具	微波安全	备注
塑料		
• 容器	✓	耐热的热塑性塑料尤为适用。其他的一些塑料在高温时可能会变形或褪色。不要使用三聚氰胺塑料。
• 保鲜膜	✓	可用于保持水份。不要接触到食物。撕开保鲜膜时要小心，蒸汽会逸出。
• 冷冻袋	✓✗	仅可使用耐煮沸或不损坏微波炉的袋子。不能密封。如有必要，用叉子刺破。
蜡纸或防油纸	✓	可用于保持水份和防止飞溅。

✓ **: 推荐**
✓✗ **: 小心使用**
✗ **: 不安全**

烹调指南

微波

微波能量实际上会穿透食物，被食物中的水分、脂肪和糖分吸引并吸收。微波导致食物中的分子快速移动。这些分子的快速移动产生了摩擦，所产生的热量便可以烹调食物。

简体中文

烹调

微波烹调的餐具：
餐具必须允许微波能量穿透它才能发挥最大的效能。微波会被金属（例如不锈钢、铝或铜）反射，但是它们可以穿透陶器、玻璃和瓷器以及纸和木头。因此一定不能将食物放在金属容器中烹调。

适合微波烹调的食物：
多种食物适合微波烹调，包括新鲜或冰冻的蔬菜、水果、面食、大米、谷物、豆类、鱼和肉。沙司、蛋羹、汤、发面布丁、果酱和酸辣酱也可以在微波炉中加热。通常来说，微波炉适用于平时在炉架上烹调的任何食物。例如溶化黄油或巧克力（请参见介绍窍门、方法和提示的章节）。

烹调过程中进行覆盖
在烹调过程中对食物进行覆盖是非常重要的，这是因为水分会蒸发成水蒸气，它们在烹调过程中起一些作用。可以用不同的方式覆盖食物： 例如，用瓷盘、塑料盖或微波保鲜膜。

待机时间
烹调完成后，将食物放置一段时间是非常必要的，这样可以使食物中温度平均。

冰冻蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。盖着盖子烹调最短时间 - 见下表。
继续烹调直到达到你需要的效果。
烹调过程中搅拌两次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。
放置期间盖上盖子。

食物	份量	功率	时间（分钟）	待机时间（分钟）
菠菜	150 克	600 W	4½-5½	2-3
	说明			
	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。			
椰菜	300 克	600 W	9-10	2-3
	说明			
	加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。			
豌豆	300 克	600 W	7½-8½	2-3
	说明			
	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。			
四季豆	300 克	600 W	8-9	2-3
	说明			
	加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。			
多种蔬菜（胡萝卜 / 豌豆 / 玉米）	300 克	600 W	7½-8½	2-3
	说明			
	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。			
什锦蔬菜（中国口味）	300 克	600 W	8-9	2-3
	说明			
	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。			

大米和面食的烹调指南

大米： 使用较大的带盖耐热玻璃碗 - 烹调过程中大米的体积会加倍。盖上盖子。
烹调结束后,在放置前进行搅拌，加盐或加调味香草和黄油。
备注： 烹调结束后，大米可能并未吸收所有的水。

面食： 使用较大的耐热玻璃碗。加沸水，一小撮盐并充分搅拌。盖上盖子。
烹调过程中及烹调后不时地搅拌一下。放置过程中盖上盖子，之后彻底排干水。

食物	份量	功率	时间（分钟）	待机时间（分钟）
大米（煮成半熟的）	250 克	850 W	16-17	5
	说明			
	加 500 毫升冷水。			
糙米（煮成半熟的）	250 克	850 W	21-22	5
	说明			
	加 500 毫升冷水。			
混合米（大米加菰米）	250 克	850 W	17-18	5
	说明			
	加 500 毫升冷水。			
混合谷物（大米加谷物）	250 克	850 W	18-19	5
	说明			
	加 400 毫升冷水。			
面食	250 克	850 W	11-12	5
	说明			
	加 1000 毫升热水。			

新鲜蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。每 250 克新鲜蔬菜加 30-45 毫升（2-3 大汤匙）冷水，除非对加水量另有建议，见下表。盖着盖子烹调最短时间 - 见下表。继续烹调直到达到你需要的效果。烹调过程中搅拌一次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。待机时间为 3 分钟，在此期间盖上盖子。

提示： 将新鲜蔬菜切成差不多大小的块。块切得越小，烹调速度越快。

所有新鲜蔬菜都应该使用全微波功率（850 W）进行烹调。

食物	份量	时间（分钟）	待机时间（分钟）
椰菜	250 克 500 克	4-4½ 8-8½	3
	说明		
	准备成大小相同的小花。将茎放在中央。		
芽甘蓝	250 克	5½-6½	3
	说明		
	加 60-75 毫升水（5-6 大汤匙）。		
胡萝卜	250 克	4½-5	3
	说明		
	将胡萝卜切成大小相同的薄片。		
花椰菜	250 克 / 500 克	5-5½ / 8½-9	3
	说明		
	准备成大小相同的小花。将较大的小花切开。将茎放在中央。		
小胡瓜	250 克	3½-4	3
	说明		
	将小胡瓜切成薄片。加 30 毫升水（2 大汤匙）或一块黄油。烹调到小胡瓜稍微软一点即可。		

简体中文

食物	份量	时间（分钟）	待机时间（分钟）
茄子	250 克	3½-4	3
	说明		
	将茄子切成小片并洒上 1 大汤匙柠檬汁。		
韭葱	250 克	4½-5	3
	说明		
	将韭葱切成片。		
蘑菇	125 克 250 克	1½-2 3-3½	3
	说明		
	准备整个小蘑菇或切成片的蘑菇。不要加水。洒上柠檬汁。用盐和胡椒粉调味。食用前排干水。		
洋葱	250 克	5½-6	3
	说明		
	将洋葱切成片或切成两半。只加 15 毫升水（1 大汤匙）。		
辣椒	250 克	4½-5	3
	说明		
	将辣椒切成小片。		
土豆	250 克 500 克	4-5 7½-8½	3
	说明		
	对削皮的土豆称重并将它们切成差不多大小的两半或四半。		
大头菜	250 克	5-5½	3
	说明		
	将大头菜切成小块。		

加热

您的微波炉加热食物所用的时间比普通炉灶所用时间少得多。
下表中的功率级别和加热时间可用作指南。表中确定的时间假定液体为室温（+18 到 +20°C），冷藏食物的温度为 +5 到 +7 °C。

进行覆盖

避免加热较大的食物（例如大块的肉），它们可能会在中间被加热之前就被过度烹调或烤干了。加热小块效果更好。

功率级别和搅拌

一些食物可以用 850 W 的功率进行加热，而另一些可能应该使用 600 W、450 W 或甚至 300 W 的功率。
有关指南，请查看下表。通常情况下，如果食物鲜嫩、份量较大或者容易被快速加热（例如肉馅饼），则最好使用较低的功率级别加热食物。
在加热过程中充分搅拌或将食物翻过来可以获得最佳的效果。如果可能，食用前再次搅拌。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。为避免液体喷发沸腾和可能的烫伤，请在加热前、加热过程中和加热后搅拌。放置期间将它们留在微波炉中。我们建议将一个塑料汤匙或者玻璃棒放在液体中。避免过度加热（从而烧坏）食物。
最好低估烹调时间，并按需要进行额外的加热。

加热和待机时间

第一次加热食物时，记录下所用的时间将很有帮助，
以备将来进行参考。
务必确保加热的食物被充分均匀加热。
加热后将食物放置一段时间，以便使温度平均。
建议在加热后放置 2-4 分钟，除非表中建议了不同的待机时间。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。另请参见介绍安全注意事项的章节。

加热液体

关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度平均。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。为避免喷发沸腾和可能的烫伤，您应将一只汤匙或者玻璃棒放入饮料中，在加热前、加热时和加热后搅拌。

加热婴儿食物

婴儿食物： 放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌！ 食用前放置 2-3 分钟。再次搅拌并检查温度。建议的食用温度： 30-40 °C 之间。
婴儿牛奶： 将牛奶倒入消毒的玻璃瓶中。加热时不要盖杯盖。给婴儿奶瓶加热时，一定不要盖奶嘴，因为如果过热可能会导致爆炸。放置前和食用前充分摇晃！ 在给婴儿喂牛奶或食物前，一定要仔细检查其温度。建议的食用温度： 约 37 °C。

备注：

婴儿食物在食用前特别需要进行仔细检查以防止烫伤。
下一个表中的功率级别和时间可用作加热指南。

加热婴儿食物和牛奶

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间	待机时间（分钟）
婴儿食物 （蔬菜加肉）	190 克	600 W	30 秒。	2-3
	说明			
	放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。			
婴儿麦片粥 （谷物、牛奶加水果）	190 克	600 W	20 秒。	2-3
	说明			
	放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。			
婴儿牛奶	100 毫升 200 毫升	300 W	30-40 秒 50 秒到 1 分钟。	2-3
	说明			
	充分搅拌或摇晃并倒入消毒的玻璃瓶中。放在转盘的中央。不盖盖子烹调。充分摇晃并至少放置 3 分钟。喂给婴儿之前，请充分摇晃并仔细检查温度。			

简体中文

简体中文

加热液体和食物

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间（分钟）	待机时间（分钟）
饮料 咖啡、牛奶、茶、水（常温）	150 毫升（1 杯） 250 毫升（1 大杯）	850 W	1-1½ 1½-2	1-2
	说明			
	倒入瓷杯（150 毫升）或大杯（250 毫升）中并将其放在转盘的中央。加热时不要盖杯盖。放置前后小心搅拌。取出杯子时要小心（请参见液体加热安全指示）。			
汤（冷藏）	250 克	850 W	3-3½	2-3
	说明			
	倒入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌。食用前再次搅拌。			
炖品（冷藏）	350 克	600 W	5½-6½	2-3
	说明			
	将炖品放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。			
带汁的面食（冷藏）	350 克	600 W	4½-5½	3
	说明			
	将面条（意大利式细面条或鸡蛋宽面条）放在瓷制平盘上。盖上微波保鲜膜。食用前搅拌。			
带汁的带馅面食（冷藏）	350 克	600 W	5-6	3
	说明			
	将带馅面食（混沌或饺子）放在瓷制深盘上。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。			
盒饭（冷藏）	350 克	600 W	5½-6½	3
	说明			
	将 2-3 种冷藏食物放在瓷盘上。 盖上微波保鲜膜。			

手动解冻

微波非常适合于对冰冻的食物进行解冻。微波在一段较短的时间内逐渐解冻冰冻的食物。如果客人突然拜访，微波炉可以为您提供极大的方便。
冰冻的家禽在烹调前必须彻底解冻。取下任何金属结并将其从包装中取出以允许解冻的液体流出。
将冰冻的食物放在盘子上，无需覆盖。中途将食物翻一下，倒出液体并尽可能快地去掉任何残余物。
时常检查食物以确保它摸上去不会变热。
如果冰冻食物上某些较小、较细的部分开始热起来，则可以在解冻过程中给它们包上小条铝箔。
如果家禽的外表面开始热起来，则停止解冻并放置 20 分钟，然后继续。
将鱼、肉和家禽放置一段时间以完全解冻。完全解冻的待机时间取决于被解冻食物的重量。请参考下表。

提示： 扁平的食物的解冻效果好于较厚的食物，数量较少的食物所需的解冻时间比较大食物的解冻时间要短。冰冻和解冻食物时记住这一提示。

对于温度大约在 -18 到 - 20 °C 的冰冻食物，请使用下表作为指南。

所有冰冻的食物都应该使用解冻功率级别（180 W）进行解冻。

食物	份量	时间（分钟）	待机时间（分钟）
肉类			
切碎的牛肉	250 克	6½-7½	5-25
	500 克	13-14	
猪排	250 克	7½-8½	
	说明		
	将肉放在瓷制平盘上。用铝箔包住较薄的边缘。 解冻时间过半后翻过来！		
家禽			
鸡块	500 克 （2 块）	14½-15½	15-40
整鸡	900 克	28-30	
	说明		
	首先，将鸡块带皮的一面朝下放在瓷制平盘上，将整鸡鸡胸朝下放在瓷制平盘上。用铝箔将翅膀这样较细的部分包起来。解冻时间过半后翻过来！		

食物	份量	时间（分钟）	待机时间（分钟）
鱼			
鱼片	250 克 （2 块）	6-7	5-15
	400 克 （4 块）	12-13	
	说明		
	将冷冻鱼放在瓷制平盘的中间。 将较薄的部位放在较厚部位的下面。 用铝箔包住狭窄的末端。解冻时间过半后翻过来！		
水果			
浆果	250 克	6-7	5-10
	说明		
	将水果摆在平的圆玻璃盘上（直径较大的）。		
面包			
面包卷 （每个大约 50 克）	2 片 4 片	½-1 2-2 ½	5-20
烤面包 / 三明治	250 克	4½-5	
德国面包 （小麦加黑麦粉）	500 克	8-10	
	说明		
	将面包卷摆成一个圈或水平摆放面包，垫上吸油纸，放在转盘中央。 解冻时间过半后翻过来！		

烧烤

烧烤加热器位于微波炉内腔的顶壁。该元件在微波炉门关上、转盘旋转时运转。转盘的旋转使食物更均匀地烘烤成焦色。将烤架预热 4 分钟，这样能使食物更快地烘焦。

烧烤餐具：
应该耐火，可以含有金属。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合烧烤的食物：
排骨、香肠、鱼片、汉堡包、咸肉、火腿片、薄鱼块、三明治以及所有上面带有装饰菜的吐司面包。

安全指示：
无论何时，只要单独使用烧烤模式，请确保烧烤加热器位于顶壁下的水平位置，而不是垂直地放置在后壁上。切记，食物必须放在高支架上，除非提供了另外的建议。

微波 + 烧烤

这种烹调模式结合了来自烤架的辐射热和微波烹调的速度。此模式只有在微波炉门关上、转盘旋转时才运转。由于转盘在不停旋转，食物被均匀地烤焦。
此型号的产品提供以下三种组合模式：
600 W + 烧烤、450 W + 烧烤和 300 W + 烧烤。

微波 + 烧烤烹调时使用的餐具
请使用微波可以穿透的餐具。餐具应该是耐火的。不要在组合模式下使用金属餐具。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合微波 + 烧烤烹调的食物：
适合组合模式烹调的食物包括所有种类的熟食（这类食物需要加热和烤焦，如烤面条）以及需要很短烹调时间来烤焦食物顶部的食物。另外，此模式还可以用于较厚的块状食物，对于这样的食物，最好将表面烤得焦黄酥脆（如鸡块，烹调进行到一半时，将食物翻面）。有关进一步的详细信息，请参考烧烤指南表。

安全指示：
只要使用组合模式（微波 + 烧烤），请确保烧烤加热器位于顶壁下的水平位置，而不是垂直地放置在后壁上。食物应该放在高支架上，除非提供了另外的建议。否则，食物必须直接放在转盘上。请参考下表中的指示。
如果要将食物的两面都烤焦，必须将食物翻面。

冷冻食物的烧烤指南

此表中的功率级别和时间可用作烧烤指南。

新鲜食物	份量	功率	第一面时间（分钟）	第二面时间（分钟）
面包卷（每个大约 50 克）	2 片 4 片	微波 + 烧烤	300 W + 烧烤 1-1½ 2-2½	仅烧烤 1-2 1-2
	说明			
	将面包卷摆成一圈，放在支架上。烧烤面包卷的另一面，直到达到理想的酥脆度。放置 2-5 分钟。			
棍子面包 + 顶层装饰菜（西红柿、干酪、火腿和蘑菇）	250-300 克（2 块）	450 W + 烧烤	8-9	-
	说明			
	将 2 个冷冻棍子面包并排放在支架上。烧烤后，放置 2-3 分钟。			
焗烤菜（蔬菜或土豆）	400 克	450 W + 烧烤	13-14	-
	说明			
	将冷冻的焗烤菜放入耐热的小玻璃圆盘中。将盘子放在支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。			
面食（烤宽面条、粗通心粉或通心面）	400 克	600 W + 烧烤	14-15	-
	说明			
	将冷冻的面食放入方形的耐热小玻璃盘中。将盘子直接放在转盘上。烹调后，放置 2-3 分钟。			
鸡块	250 克	450 W + 烧烤	5-5½	3-3½
	说明			
	将鸡块放在支架上。			
微波炉土豆片	250 克	450 W + 烧烤	9-11	4-5
	说明			
	将微波炉土豆片均匀放在烘焙纸上，再放到支架上			

新鲜食物的烧烤指南

用烧烤功能将烤架预热四分钟。
此表中的功率级别和时间可用作烧烤指南。

新鲜食物	份量	功率	第一面时间（分钟）	第二面时间（分钟）
吐司片	4 片（每个 25 克）	仅烧烤	4-5	4½-5½
	说明			
	将吐司片并排放在支架上。			
面包卷（烤好的现成面包）	2-4 块	仅烧烤	2-3	2-3
	说明			
	在转盘上直接将面包卷底部朝上摆成一圈。			
烤西红柿	200 克（2 块） 400 克（4 块）	300 W + 烧烤	3½-4½ 6-7	-
	说明			
	将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。在耐热的玻璃平盘中摆成一圈。将盘子放在支架上。			
夏威夷吐司（菠萝、火腿、干酪片）	2 个（300 克）	450 W + 烧烤	3½-4	-
	说明			
	先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在支架上。 将 2 片吐司对着直接放在支架上。 放置 2-3 分钟。			
烤土豆	250 克 500 克	600 W + 烧烤	4½-5½ 8-9	-
	说明			
	将土豆切成两半。将土豆摆成一圈，放在支架上，切开的一面挨着烤架。			

新鲜食物	份量	功率	第一面时间（分钟）	第二面时间（分钟）
鸡块	450-500 克（2 块）	300 W + 烧烤	8-9	9-10
	说明			
	给鸡块刷上油和调味品。将鸡块摆成一圈，骨头朝里。不要将一个鸡块放到支架的中央。放置 2-3 分钟。			
羊排（中等大小）	400 克（4 块）	仅烧烤	11-13	8-9
	说明			
	给羊排刷上油和调味品。将猪排摆成一圈，放在支架上。烧烤后，放置 2-3 分钟。			
猪排	250 克（2 块）	微波 + 烧烤	300 W + 烧烤 7-8	仅烧烤 6-7
	说明			
	给猪排刷上油和调味品。将猪排摆成一圈，放在支架上。烧烤后，放置 2-3 分钟。			
烤苹果	1 个苹果（大约 200 克） 2 个苹果（大约 400 克）	300 W + 烧烤	4-4½ 6-7	-
	说明			
	将苹果取核，填入葡萄干和果酱。上面放一些杏仁片。将苹果放在耐热的玻璃平盘上。将盘子直接放在转盘上。			

特别提示

溶化黄油
将 50 克黄油放入小的玻璃深盘中。盖上塑料盖。
使用 850 W 加热 30-40 秒，直到黄油溶化。

溶化巧克力
将 100 克巧克力放入小的玻璃深盘中。
使用 450 W 加热 3-5 分钟，直到巧克力溶化。
溶化过程中搅拌一两次。取出时要戴微波炉手套！

溶化结晶的蜂蜜
将 20 克结晶的蜂蜜放入小的玻璃深盘中。
使用 300 W 加热 20-30 秒，直到蜂蜜溶化。

溶化明胶
将明胶片（10 克）放在冷水中浸泡 5 分钟。
将晾干的明胶放在小的耐热玻璃碗中。
使用 300 W 的功率加热 1 分钟。
溶化后搅拌。

制作糖浆 / 糖衣（用于蛋糕）
将速溶糖浆（大约 14 克）与 40 克糖和 250 毫升冷水混合。
使用 850 W 在耐热玻璃碗中不盖盖烹调 3½ 到 4½ 分钟，直到糖浆 / 糖衣透明为止。烹调过程中搅拌两次。

制作果酱
将 600 克水果（例如多种浆果）放入一个大小合适的带盖耐热玻璃碗中。
加 300 克果酱糖并充分搅拌。
使用 850 W 盖上盖子加热 10-12 分钟。
烹调过程中多次搅拌。直接倒入带拧盖的小果酱玻璃瓶中。盖着盖子放置 5 分钟。

制作布丁
按照厂家的说明将布丁粉、糖和牛奶（500 毫升）混合并充分搅拌。使用大小合适的带盖耐热玻璃碗。使用 850 W 盖着盖子烹调 6½ 到 7½ 分钟。
烹调过程中充分搅拌多次。

烘焦杏仁片
将 30 克切成片的杏仁均匀地放在中等大小的瓷盘上。
使用 600 W 烘焦 3½ 到 4½ 分钟，烘焦过程中多次搅拌。
在微波炉中放置 2-3 分钟。取出时要戴微波炉手套！

清洁您的微波炉

微波炉的以下部位需要经常清洁，以防油脂和食物残渣堆积：

- 内外表面
- 门和门的密封条
- 转盘和转盘支撑环

☛ **务必**确保门的密封条清洁，并且门可以完全关紧。

☛ 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备，还可能导致危险的情况。

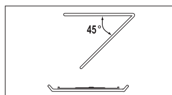
1. 用软布和热的肥皂水擦净外表面。然后用清水擦净并晾干。
2. 用蘸有肥皂水的布擦净内表面或转盘支撑环上的污点和污迹。然后用清水擦净并晾干。
3. 要软化已变硬的食物残渣和去除异味，在转盘上放一杯稀释的柠檬汁，用最大功率加热十分钟。
4. 在需要时清洗能放入洗碗机清洗的碟子。

不要将水溅到通风孔内。**绝不要** 使用任何研磨剂或化学溶剂。清洁门的密封条时要特别注意，确保没有异物：

- 积聚
- 阻止门正确关闭

每次使用后用温和的洗涤剂溶液清洁微波炉内壁，但在清洁之前应该让微波炉冷却下来，以避免受伤。

在清洁炉内壁的上部时，将加热器向下旋转 45 ° 就可以很方便对其进行清洁。



存放和修理您的微波炉

存放或修理微波炉时需要采取一些简单的防范措施。
门或门和门的密封条损坏时不能使用微波炉：

- 门栓损坏
- 密封条老化
- 微波炉外壳扭曲变形

一定要请合格的微波炉维修技术人员进行修理。

☛ **请勿**卸下微波炉的外壳。如果微波炉出现故障，需要维修，或者您怀疑微波炉出现了问题：

- 将其从电源插座上拔下
- 与最近的售后服务中心联系

如果要临时存放微波炉，请选择一个干燥、无尘的地方。
原因： 灰尘和潮湿的空气会损坏微波炉的工作部件。

此微波炉不是为商用设计的。

简体中文

简体中文

技术规范

三星一直都在致力于改进其产品的品质。设计规范及其用户说明如有更改，恕不另行通知。

型号	**GE83DT**
电源	230 V ~ 50 Hz
耗电量 微波 烧烤 组合模式	 1300 W 1100 W 2400 W
输出功率	100 W / 850 W (IEC-705)
工作频率	2450 MHz
磁电管	OM75P (31)
冷却方式	冷却风扇电机
尺寸 (宽 x 高 x 厚) 外部 炉内壁	 489 x 275 x 369 毫米 330 x 211 x 329 毫米
容积	23 升
重量 净重	 约 14 公斤

注意



注意

注意

简体中文









问题或建议

国家（地区）	呼叫	或访问我们
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	1800 1100 11 3030 8282 1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) for Globe 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG (726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1-800-588-889	

代码： DE68-03761F

GE83DT

Ketuhar Gelombang Mikro

Panduan Pemilik & Panduan Memasak

Planet First 100% Recycled Paper

Manual ini dibuat daripada 100 % kertas kitar semula.

bayangkan kemungkinannya

Terima kasih kerana membeli produk Samsung ini.
Sila daftar produk anda di

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MALAY

KANDUNGAN

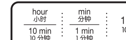
PANDUAN CARIAN CEPAT

Jika anda mahu memasak makanan.

1. Letakkan makanan di dalam ketuhar.
   Pilih aras kuasa dengan menekan butang **Power Level (Aras Kuasa)** sekali atau beberapa kali.



2. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10 min, 1 min** atau **10 s** seperlunya.



3. Tekan butang **Start (Mula)**.

   Hasil : Proses memasak bermula. Ketuhar berbunyi bip empat kali apabila proses memasak tamat.

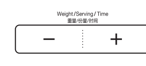


Jika anda mahu mencairbekukan makanan dengan cepat secara automatik.

1. Letakkan makanan beku di dalam ketuhar.
   Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan menekan butang **Rapid Defrost (Cair Beku Cepat)** sekali atau beberapa kali.



2. Pilih berat makanan tersebut dengan menekan butang **Plus/Minus (Tambah/Tolak).**



3. Tekan butang **Start (Mula)**.



Jika anda ingin menambah 30 saat lagi.

Biarkan makanan di dalam ketuhar.
Tekan **+30s** sekali atau beberapa kali bagi setiap 30 saat tambahan yang anda ingin tambah.

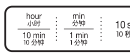


Jika anda mahu menggril sedikit makanan.

1. Panaskan dahulu gril hingga suhu yang diperlukan, dengan menekan butang **Grill (Gril)**, time setting (seting masa) (**butang 10 min, 1 min** dan **10 s**) dan butang **Start (Mula)**.



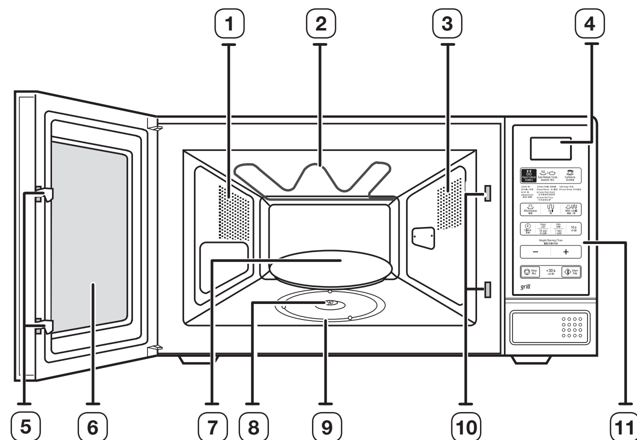
2. Letakkan makanan di atas rak dalam ketuhar. Tekan butang **Grill (Gril)**. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10 min, 1 min** dan **10 s**.



3. Tekan butang **Start (Mula)**.



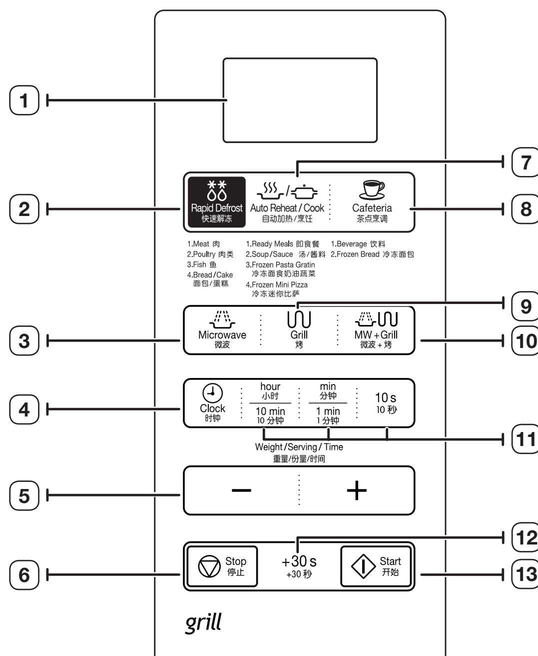
KETUHAR



1. LUBANG PENGALIHAN UDARA
2. GRIL
3. LAMPU
4. PAPARAN
5. SELAK PINTU
6. PINTU
7. PINGGAN PUTAR
8. PENGGANDING
9. GELANG RODA
10. LUBANG SALING KUNCI KESELAMATAN
11. PANEL KAWALAN

MALAY

PANEL KAWALAN



1. PAPARAN
2. CIRI MENCAIRBEKU CEPAT AUTOMATIK
3. PILIHAN MOD ARAS KUASA/ GELOMBANG MIKRO
4. SETING JAM
5. BUTANG PLUS/MINUS (TAMBAH/TOLAK) (masa memasak, berat dan saiz hidangan)
6. BUTANG BERHENTI/BATAL
7. PILIHAN MEMANAS SEMULA/ MEMASAK AUTOMATIK
8. PILIHAN KAFETERIA
9. PILIHAN MOD GRIL
10. PILIHAN MOD KOMBI
11. SETING MASA
12. +BUTANG 30s
13. BUTANG MULA

AKSESORI

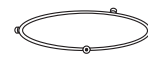
Bergantung kepada model yang telah anda beli, anda diberikan beberapa aksesori yang boleh digunakan dengan pelbagai cara.

1. **Penggganding**, sudah diletakkan di atas aci motor di dasar ketuhar.

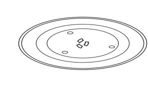
   Tujuan: Penggganding memutar pinggan putar.

2. **Gelang roda**, perlu diletakkan di tengah-tengah ketuhar.

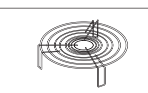
   Tujuan: Gelang roda menyokong pinggan putar.

3. **Pinggan putar**, perlu diletakkan pada gelang roda dengan bahagian tengahnya terpasang pada penggganding.

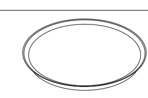
   Tujuan: Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak utama; ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.

4. **Rak gril**, perlu diletakkan di atas pinggan putar.

   Tujuan: Rak-rak logam boleh digunakan dalam gril dan proses memasak kombinasi.

4. **Pinggan kerak,** lihat halaman 16.

   Tujuan: Pinggan kerak digunakan apabila menggunakan fungsi masakan kerak automatik atau fungsi masakan kerak manual.

☛ **JANGAN** kendalikan ketuhar gelombang mikro tanpa gelang roda dan pinggan putar.

MENGGUNAKAN BUKU PANDUAN INI

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG. Panduan Pemilik anda mengandungi maklumat yang berguna mengenai cara memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro anda:

- Langkah-langkah keselamatan
- Aksesori dan perkakas memasak yang sesuai
- Petua memasak yang berguna
- Petua memasak

MAKLUMAT KESELAMATAN PENTING

ARAHAN KESELAMATAN PENTING.
BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN PADA MASA HADAPAN.
Sebelum menggunakan ketuhar, pastikan arahan berikut diikuti.

- Gunakan alat ini hanya untuk tujuan yang dimaksudkan seperti yang diterangkan di dalam buku panduan ini. Amaran dan Arahan Keselamatan di dalam buku panduan ini tidak merangkumi semua keadaan dan situasi yang boleh berlaku. Anda bertanggungjawab untuk menggunakan akal, berwaspada dan berhati-hati semasa memasang, menyelenggarakan dan mengendalikan perkakas anda.
- Oleh kerana arahan pengendalian berikut meliputi pelbagai model, ciri ketuhar gelombang mikro anda mungkin berbeza sedikit daripada yang diterangkan di dalam manual ini dan bukan semua tanda-tanda amaran boleh digunakan. Jika anda mempunyai sebarang soalan atau keprihatinan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda atau dapatkan bantuan dan maklumat dalam talian di www.samsung.com.
- Ketuhar gelombang mikro ini seharusnya digunakan untuk memanaskan makanan. Ianya bertujuan untuk kegunaan rumah domestik sahaja. Jangan panaskan apa-apa jenis tekstil atau kusyen yang diisi dengan bijian, yang boleh menyebabkan melecur dan kebakaran. Pengilang tidak boleh dipertanggungjawabkan untuk kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan alat yang tidak sesuai atau tidak betul.
- Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat alat ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

KETERANGAN BAGI SIMBOL DAN IKON



Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang teruk atau kematian**.



Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang tidak serius atau kerosakan harta benda**.

	Amaran; Bahaya kebakaran		Amaran; Permukaan panas
	Amaran; Elektrik		Amaran; Bahan mudah meletup
	JANGAN cuba.		Ikuti arahan sepenuhnya.
	JANGAN rungkas.		Cabut palam kuasa dari soket dinding.
	JANGAN sentuh.		Pastikan mesin dibumikan untuk mencegah kejutan elektrik.
	Hubungi pusat perkhidmatan bagi mendapatkan bantuan.		Nota
	Penting		

LANGKAH BERJAGA-JAGA UNTUK MENGELAKKAN KEMUNGKINAN PENDEDAHAN PADA TENAGA GELOMBANG MIKRO YANG MELAMPAU.

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

(a) Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba mengendalikan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan sesuatu benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.

(b) JANGAN letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan muka depan atau membiarkan sisa makanan atau bahan pembersih terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.

(c) JANGAN kendalikan ketuhar jika ia rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pengilang. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:

(1) pintu (bengkok)
(2) engsel pintu (pecah atau longgar)
(3) kedap pintu dan permukaan kedap

(d) Ketuhar tidak harus dilaras atau dibaiki oleh sesiapa pun kecuali juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pembuat.

Produk ini ialah peralatan ISM Kelas B Kumpulan 2. Definisi kumpulan 2 yang mengandungi semua peralatan ISM di mana tenaga frekuensi radio dijana dengan sengaja dan/atau digunakan dalam bentuk sinaran elektromagnet bagi rawatan bahan, dan peralatan EDM dan kimpalan arka.
Peralatan Kelas B ialah peralatan yang sesuai untuk digunakan dalam perusahaan-perusahaan domestik dan dalam perusahaan-perusahaan yang bersambung terus pada rangkaian bekalan kuasa voltan rendah yang membekalkan bangunan-bangunan yang digunakan untuk tujuan-tujuan domestik.

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

Pastikan langkah-langkah keselamatan ini dipatuhi sepanjang masa.

AMARAN				
Hanya kakitangan berkelayakan patut dibenarkan untuk mengubahsuai atau memperbaiki ketuhar gelombang mikro.	✓	✓	✓	✓
Jangan panaskan cecair atau makanan lain dalam bekas yang dikedap.	✓	✓	✓	✓
Untuk keselamatan anda, jangan gunakan pembersih air tekanan tinggi atau pembersih jet wap.	✓	✓	✓	✓
Jangan pasang alat ini; berdekatan pemanas, bahan mudah terbakar, di lokasi yang lembap, berminyak dan berhabuk, di lokasi yang terdedah kepada sinaran cahaya matahari dan air atau di mana kebocoran gas boleh berlaku; atau tapak yang tidak rata.	✓	✓	✓	✓
Alat ini mesti dibumikan dengan betul menurut kod-kod tempatan dan antarabangsa.	✓	✓	✓	✓
Hilangkan semua bahan-bahan asing seperti habuk atau air dari terminal-terminal palam kuasa dan titik sentuhan menggunakan kain kering dengan kerap.	✓	✓	✓	✓
Jangan tarik atau terlalu bengkokkan atau letakkan objek berat atas kord kuasa.	✓	✓	✓	✓
Sekiranya berlaku kebocoran gas (seperti gas propana, gas LP, dll), alih udara dengan segera tanpa menyentuh palam kuasa.	✓	✓	✓	✓
Jangan sentuh palam kuasa dengan tangan yang basah.	✓	✓	✓	✓
Jangan matikan alat ini dengan mencabut palam kuasa semasa ia sedang beroperasi.	✓	✓	✓	✓
Jangan masukkan jari atau benda asing. Jika sebarang benda asing seperti air memasuki alat ini, cabut palam kuasa dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
Jangan kenakan tekanan atau hentaman berlebihan pada alat.	✓	✓	✓	✓
Jangan letakkan ketuhar ini di atas benda yang mudah pecah seperti singki atau benda kaca. (Model atas kaunter sahaja)	✓	✓		
Jangan gunakan benzena, pencair, alkohol, pembersih wap atau pembersih tekanan tinggi untuk membersihkan alat ini.	✓	✓	✓	✓
Pastikan bahawa voltan kuasa, frekuensi dan arus adalah sama seperti spesifikasi produk.	✓	✓		✓
Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Jangan gunakan penyesuai berbilang palam, kord pemanjang atau pengubah elektrik.	✓	✓	✓	
Jangan sangkutkan kord kuasa pada objek logam, masukkan kord kuasa di antara objek atau di belakang ketuhar.	✓	✓	✓	
Jangan gunakan palam kuasa yang rosak, kord kuasa yang rosak atau soket dinding yang longgar. Apabila palam kuasa atau kord kuasa rosak, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
Alat-alat tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.	✓	✓		
Jangan tuang atau sembur air pada ketuhar.	✓	✓		
Jangan letakkan objek atas ketuhar, di dalam atau di pintu ketuhar.	✓	✓	✓	
Jangan semburkan bahan meruap seperti ubat serangga pada permukaan ketuhar.	✓	✓		

Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini	✓	✓	✓	✓
Alat ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam kenderaan jalan raya, karavan, dan kenderaan-kenderaan yang serupa dll.	✓	✓	✓	✓
Jangan simpan bahan-bahan mudah terbakar di dalam ketuhar. Berhati-hati semasa memanaskan masakan atau minuman yang mengandungi alkohol kerana wap alkohol boleh terkena bahagian ketuhar yang panas.	✓		✓	✓
Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk digunakan di atas kaunter atau atas kaunter sahaja; ketuhar gelombang mikro ini tidak harus diletakkan di atas kabinet. (Model atas kaunter sahaja)	✓	✓	✓	✓
AMARAN : Alat dan bahagian alat yang boleh dicapai menjadi panas semasa penggunaan. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas. Kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun seharusnya dijauhkan melainkan sentiasa diselia.	✓	✓	✓	✓
AMARAN : Hanya benarkan kanak-kanak menggunakan ketuhar tanpa penyeliaan apabila arahan yang mencukupi telah diberikan supaya kanak-kanak tersebut boleh menggunakan ketuhar dengan cara yang selamat dan memahami bahaya penggunaan yang tidak betul.	✓	✓	✓	✓
Alat in boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak seharusnya dilakukan oleh kanak-kanak tanpa seliaan.	✓	✓	✓	✓
AMARAN : Jika pintu atau kedap pintu rosak, ketuhar tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh orang yang cekap.	✓	✓	✓	✓
AMARAN : Adalah merbahaya bagi seseorang yang tidak cekap menjalankan sebarang servis atau operasi pembaikan yang melibatkan kerja menanggalkan penutup yang memberi perlindungan daripada pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.	✓	✓	✓	✓

AMARAN : Pastikan alat ini dimatikan sebelum menggantikan lampu bagi mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.	✓	✓	✓	
AMARAN : Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang dikedap kerana ia boleh meletup.	✓		✓	✓
AMARAN : Bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan. Untuk mengelakkan luka kebakaran, kanak-kanak kecil harus dijauhkan dari alat ini.	✓		✓	
AMARAN : Pemanasan minuman menggunakan gelombang mikro boleh menyebabkan pendidihan letusan lewat, oleh itu anda harus berhati-hati apabila mengendalikan bekas; Untuk mencegah situasi ini SENTIASA beri masa biar sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan supaya suhu boleh menjadi sama rata. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan PERTOLONGAN CEMAS berikut: • Rendam bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit. • Balut dengan pembalut yang bersih dan kering. • Jangan bubuh sebarang krim, minyak atau losen.	✓	✓	✓	✓
Semasa digunakan, alat ini menjadi panas. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas di dalam ketuhar.	✓		✓	✓
AMARAN : Kandungan botol makanan bayi dan balang makanan bayi harus dikacau atau digoncang dan suhunya diperiksa sebelum makanan dimakan, bagi mengelakkan luka terbakar;			✓	
Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, deria atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.	✓	✓	✓	✓
Ketuhar ini mesti diletakkan mengadap arah dan ketinggian yang betul yang membenarkan capaian mudah pada rongga dan kawasan kawalan.	✓	✓	✓	✓
Sebelum menggunakan ketuhar anda buat kali pertama, ketuhar harus dikendalikan bersama air selama 10 minit dan kemudian baru digunakan.	✓	✓	✓	✓

Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai. Jika ketuhar ini mengeluarkan bunyi bising, bau terbakar atau mengeluarkan asap, cabut palam kuasa dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✔	✔	✔	✔
Semasa keadaan pembersihan permukaan-permukaan alat ini mungkin menjadi lebih panas daripada biasa dan kanak-kanak harus dijauhkan dari alat ini. (Model fungsi pembersihan sahaja)		✔	✔	
Tumpahan berlebihan mesti dihilangkan sebelum pembersihan dan perkakas yang dinyatakan dalam manual pembersihan boleh ditinggalkan di dalam ketuhar semasa pembersihan. (Model fungsi pembersihan sahaja)	✔	✔	✔	✔
Alat harus membenarkan pemotongan alat dari bekalan selepas pemasangan. Pemotongan boleh dicapai dengan palam yang boleh diakses atau dengan menggabungkan satu suis dalam pendawaian tetap mengikut peraturan pendawaian. (Model terbina dalam sahaja)	✔	✔	✔	✔

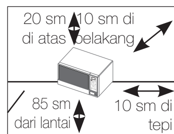
⚠ AWAS

Hanya gunakan perkakas yang sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro; JANGAN gunakan sebarang bekas logam, Pinggan mangkuk makan malam dengan kemasan emas atau perak, Pencucuk, garpu, dll. Tanggalkan ikatan pintal dawai dari beg kertas atau plastik. Sebabnya : Pengarkaan atau pencucuhan elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.	✔		✔	✔
Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, perhatikan ketuhar untuk mengesan kemungkinan pencetusan bunga api.	✔		✔	
Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro untuk mengeringkan kertas atau kain.	✔		✔	✔
Gunakan masa yang lebih singkat untuk makanan yang sedikit bagi mengelakkan pemanasan berlebihan dan menghanguskan makanan.	✔		✔	✔
Jika asap kelihatan, matikan atau cabut palam alat dan pastikan pintu ketuhar ditutup untuk mematikan api;	✔		✔	✔
Ketuhar harus dibersihkan dengan tetap dan sebarang cebisan makanan ditanggalkan;	✔	✔		✔
Jangan rendam kabel kuasa atau palam kuasa di dalam air dan jauhkan kabel kuasa dari haba.	✔	✔		
Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro selesai; Selain itu, jangan panaskan botol kedap udara atau dikedap vakum, balang, bekas, kacang dalam kulit, tomato, dll.			✔	✔
Jangan tutup lubang-lubang alur pengalihan udara dengan kain atau kertas. Ia boleh terbakar semasa udara panas keluar dari ketuhar. Ketuhar juga boleh menjadi terlalu panas dan dimatikan secara automatik, dan akan kekal dimatikan sehingga ia telah sejuk secukupnya.	✔		✔	
Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar untuk mengelakkan luka terbakar yang tidak disengajakan.			✔	
Jangan sentuh elemen-elemen pemanas atau dinding dalaman ketuhar sehingga ketuhar telah sejuk.			✔	
Kacau cecair separuh masa semasa memanas atau selepas pemanasan tamat dan biarkan cecair sekurang-sekurangnya 20 saat selepas pemanasan untuk mencegah didihan yang membuak-buak.			✔	
Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya untuk mengelakkan melecur disebabkan udara atau wap panas yang keluar.			✔	
Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong. Ketuhar gelombang mikro akan dimatikan secara automatik selama 30 minit untuk tujuan keselamatan. Kami menyarankan meletakkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa untuk menyerap gelombang mikro jika ketuhar gelombang mikro dihidupkan secara tidak sengaja.	✔			✔
Jangan gunakan pembersih kasar yang kuat atau pengerik logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalarkan permukaannya, yang boleh mengakibatkan kaca itu pecah.	✔			✔
Pasang ketuhar dengan mematuhi kelulusan yang dinyatakan di dalam manual ini. (Lihat Memasang ketuhar gelombang mikro Anda)	✔		✔	
Berhati-hati semasa menyambung peralatan elektrik lain pada soket berhampiran ketuhar.	✔	✔	✔	

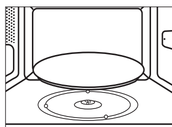
MEMASANG KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Letakkan ketuhar di atas permukaan rata setinggi 85 sm dari lantai. Permukaan harus cukup kuat untuk menanggung berat ketuhar dengan selamat.

1. Apabila anda memasang ketuhar anda, pastikan ada pengalihan udara yang mencukupi dengan meninggalkan sekurang-kurangnya 10 sm (4 inci) ruang di belakang dan di tepi ketuhar, manakala 20 sm (8 inci) di atasnya.



2. Keluarkan semua bahan pembungkusan dari dalam ketuhar.
Pasang gelang roda dan pinggan putar.
Pastikan pinggan putar boleh berputar dengan mudah.



3. Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.

☛ Jika kord bekalan rosak, ia mesti digantikan dengan kord atau pemasangan khas dari pengilang atau ejen perkhidmatannya.
Demi keselamatan anda, pasangkan palam anda ke soket 3 pin, 230 Volt, 50 Hz, AU yang dibumikan. Jika kabel kuasa alat ini rosak, ia mesti digantikan dengan kabel khas.

☛ Jangan pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas atau lembap seperti di sebelah penyinar atau ketuhar tradisional. Spesifikasi bekalan kuasa ketuhar mestilah dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah menggunakan piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan bersama ketuhar. Lap bahagian dalam dan pengadang pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

MENETAPKAN MASA

Ketuhar gelombang mikro anda mempunyai jam terbina dalam. Apabila ada bekalan elektrik, ":0", "88:88" atau "12:00" dipaparkan secara automatik pada paparan.
Sila tetapkan masa. Masa boleh dipaparkan dalam notasi 24 jam atau 12 jam. Anda mestilah menetapkan jam:

- Apabila anda mula-mula memasang ketuhar gelombang mikro anda
- Selepas bekalan elektrik terputus

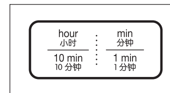
Jangan lupa untuk menetap semula jam apabila anda beralih dari waktu musim panas kepada waktu musim sejuk dan sebaliknya.

1.

Untuk memaparkan masa dalam...	**Kemudian, tekan butang Clock (Jam)...**
notasi 24 jam	Sekali
notasi 12 jam	Dua kali



2. Laraskan jam dengan butang **h** dan minit dengan butang **min**.



3. Apabila masa yang betul dipaparkan, tekan butang **Clock (Jam)** sekali lagi untuk memulakan jam.



Hasil : Masa dipaparkan apabila anda tidak menggunakan ketuhar gelombang mikro.

MALAY

MALAY

APA YANG PERLU DILAKUKAN JIKA ANDA BERASA RAGU-RAGU ATAU MENGHADAPI MASALAH

Jika anda menghadapi sebarang masalah yang disenaraikan di bawah cuba penyelesaian yang diberikan.

Ini adalah perkara biasa.

- Pemeluwapan di dalam ketuhar
- Aliran udara di sekeliling pintu dan bingkai luar
- Pantulan cahaya di sekeliling pintu dan bingkai luar
- Wap keluar dari sekeliling pintu atau bolong-bolong

Ketuhar tidak bermula apabila anda menekan butang Start (Mula).

- Adakah pintunya tertutup rapat?

Makanan tidak masak langsung

- Sudahkah anda menetapkan pemasa dengan betul dan/atau menekan butang **Start (Mula)**?
- Adakah pintunya tertutup?
- Adakah litar elektrik anda mempunyai beban yang berlebihan yang menyebabkan fius terbakar atau menyebabkan alat pemutus terpasang?

Makanan sama ada terlampau masak atau kurang masak

- Adakah jangka masa memasak yang sesuai dilaraskan untuk jenis makanan itu?
- Adakah aras kuasa yang sesuai dipilih?

Percikan bunga api dan bunyi meletup-letup berlaku di dalam ketuhar (pengarkaan)

- Adakah anda menggunakan bekas yang mempunyai perapi logam?
- Adakah anda tertinggal garpu atau perkakas logam yang lain di dalam ketuhar?
- Adakah kerajang aluminium terlalu hampir dengan dinding bahagian dalam?

Ketuhar menyebabkan gangguan pada radio dan televisyen

- Sedikit gangguan mungkin berlaku pada televisyen atau radio apabila ketuhar sedang beroperasi. Ini adalah perkara biasa. Untuk menyelesaikan masalah ini, pasang ketuhar jauh dari televisyen, radio dan aerial.
- Jika gangguan dikesan oleh mikropemproses ketuhar, paparan boleh ditetapkan semula. Untuk menyelesaikan masalah ini, cabut palam kuasa dan pasang ia semula. Tetapkan semula masa.

Jika garis panduan yang di atas tidak dapat menyelesaikan masalah anda, hubungi wakil penjual tempatan anda atau perkhidmatan selepas jualan SAMSUNG.

MEMASAK/MEMANAS SEMULA

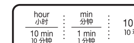
Prosedur berikut menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan.
SENTIASA periksa tetapan memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa dijaga.
Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Kemudian, tutup pintunya.

1. Tekan butang **Power Level (Aras Kuasa)**.



Hasil : Petunjuk 850 W (kuasa memasak maksimum) dipaparkan:
Pilih aras kuasa yang sesuai dengan menekan butang **Power Level (Aras Kuasa)** semula sehingga watt berpadanan dipaparkan. Rujuk kepada jadual aras kuasa.

2. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10 min, 1 min** dan **10 s**.



3. Tekan butang **Start (Mula)**.



Hasil : Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar.

1) Proses memasak bermula dan apabila ia selesai ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
3) Masa semasa dipaparkan semula.


Jangan sekali-kali hidupkan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.

ARAS KUASA

Anda boleh memilih antara aras kuasa yang di bawah.

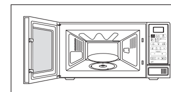
Aras kuasa	Output	
	MWO	GRIL
TINGGI	850 W	-
TINGGI SEDERHANA	600 W	-
SEDERHANA	450 W	-
RENDAH SEDERHANA	300 W	-
MENCAIR BEKU	180 W	-
RENDAH/SENTIASA HANGAT	100 W	-
GRIL	-	1100 W
GABUNGAN I	600 W	1100 W
GABUNGAN II	450 W	1100 W
GABUNGAN III	300 W	1100 W

Jika anda memilih aras kuasa yang lebih tinggi, masa memasak mestilah dikurangkan.

Jika anda memilih aras kuasa yang lebih rendah, masa memasak mestilah ditambah.

MEMBERHENTIKAN PROSES MEMASAK

Anda boleh memberhentikan proses memasak pada bila-bila masa untuk memeriksa makanan.



1. Untuk berhenti buat sementara;
   Buka pintunya.

   Hasil : Proses memasak berhenti. Untuk meneruskan proses memasak, tutup pintu ketuhar dan tekan **Start (Mula)** sekali lagi.



2. Untuk berhenti sepenuhnya;
   Tekan butang **Stop/Cancel (Berhenti/Batal)**.

   Hasil : Proses memasak berhenti. Jika anda mahu membatalkan seting memasak, tekan butang **Stop/Cancel (Berhenti/Batal)** sekali lagi.

Anda boleh membatalkan sebarang seting sebelum mula memasak dengan hanya menekan **Stop/Cancel (Berhenti/Batal)**.

MELARASKAN MASA MEMASAK

Anda boleh menambah masa memasak dengan menekan butang +30 sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.



1. Tekan butang **+30s** sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.



2. Tekan butang **Start (Mula)**.

MALAY

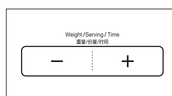
MENGGUNAKAN CIRI MEMANAS SEMULA/MEMASAK AUTOMATIK

Ciri Memanas Semula/Memasak Automatik mempunyai empat masa memasak yang dipraprogramkan.
. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.
Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan menekan butang Up/ Down (Atas/Bawah).
Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

1. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan menekan butang **Auto Reheat/Cook (Memanas Semula/Memasak Automatik)** sekali atau beberapa kali.



2. Pilih saiz hidangan dengan menekan butang **Plus/Minus (Tambah/Tolak)**.
(Rujuk pada jadual di sisi.)



3. Tekan butang **Start (Mula)**.



Hasil : Proses memasak bermula. Apabila ia selesai:
1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
3) Masa semasa dipaparkan semula.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

SETING MEMANAS SEMULA/MEMASAK AUTOMATIK

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai Program Memanas Semula/ Memasak Automatik, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai.

Kod/Makanan	Bahagian	Masa biar
1. Hidangan Siap Sedia (dingin)	300-350 g 400-450 g	3 min.
	Cadangan	
	Letakkan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (contohnya daging dengan sos, sayur dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta).	
2. Sup/Sos (dingin)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.
	Cadangan	
	Tuang sup/sos ke dalam pinggan atau mangkuk sup seramik yang dalam. Tutup semasa memanaskan dan masa biar. Kacau sebelum dan selepas masa biar.	
3. Gratin Pasta Sejuk Beku	200 g 400 g	3 min.
	Cadangan	
	Tuang sup/sos ke dalam pinggan atau mangkuk sup seramik yang dalam. Tutup semasa memanaskan dan masa biar. Kacau sebelum dan selepas masa biar.	
4. Piza Mini Sejuk Beku	150 g (4-6 keping) 250 g (7-9 keping)	-
	Cadangan	
	Letakkan piza mini sejuk beku dengan rata di atas rak.	

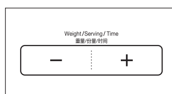
MENGGUNAKAN CIRI KAFETERIA

Dengan ciri Kafeteria, masa memasak dilaras secara automatik.
Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan menekan butang Up/Down (Atas/Bawah).
Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

1. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan menekan butang **Cafeteria (Kafeteria)** sekali atau beberapa kali.



2. Pilih saiz hidangan dengan menekan butang **Plus/Minus (Tambah/Tolak)**.
   (Rujuk pada jadual di sisi.)



3. Tekan butang **Start (Mula)**.



Hasil : Proses memasak bermula. Apabila ia selesai:
1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
3) Masa semasa dipaparkan semula.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

SETING KAFETERIA

Jadual yang berikut menunjukkan Program Automatik untuk memanaskan minuman dan mencairbekukan roti sejuk beku.
Ia mengandungi kuantitinya, masa biar dan cadangan-cadangan yang sesuai. Program no. 1 berjalan dengan tenaga gelombang mikro sahaja. Program no. 2 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan gril.

Kod/Makanan	Saiz hidangan	Masa biar
1. Minuman Kopi, susu, teh, air (suhu bilik)	150 ml (1 cawan) 250 ml (1 koleh)	1-2 min.
	Cadangan	
	Tuang ke dalam cawan (150 ml) atau koleh (250 ml) seramik dan letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Panaskan tanpa ditutup. Kacau dengan berhati-hati sebelum dan selepas masa biar. Berhati-hati semasa mengeluarkan cawan-cawan (lihat arahan keselamatan untuk cecair).	
2. Roti Beku (-18 °C)	100-150 g (2 keping) 200-250 g (4 keping) 300-350 g (6 keping) 400-450 g (8 keping) 500-550 g (10 keping)	3-5 min.
	Cadangan	
	Letakkan roti beku (-18 °C) langsung ke atas rak logam. Letakkan 2 keping bertentangan satu sama lain dan 4-10 keping dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk produk-produk kilang roti sejuk beku yang kecil seperti rol roti dan baget kecil.	

MALAY

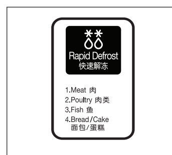
MENGGUNAKAN CIRI MENCAIR BEKU CEPAT AUTOMATIK

Ciri Mencair Beku Cepat Automatik membolehkan anda mencair beku daging, ayam itik, ikan. Masa mencair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik.
Anda hanya pilih program dan berat makanan.

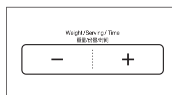
Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Mula-mula, letakkan makanan sejuk beku di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

1. Pilih jenis makanan yang anda akan masak dengan menekan butang **Rapid Defrost (Cair Beku Cepat)** sekali atau beberapa kali.
   (Rujuk pada jadual di halaman bertentangan untuk butiran lanjut)



2. Pilih berat makanan tersebut dengan menekan butang **Plus/Minus (Tambah/Tolak).** Maksimum berat yang boleh ialah 2000 g.



3. Tekan butang **Start (Mula)**.



Hasil :

- Proses mencair beku bermula.
- Ketuhar berbunyi bip separuh jalan semasa mencair beku untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan itu.
- Tekan butang **Start (Mula)** sekali lagi untuk menyelesaikan proses mencair beku.

Anda juga boleh mencairbekukan makanan secara manual. Untuk melakukan demikian, pilih fungsi Memasak/Memanas Semula gelombang mikro dengan aras kuasa 180 W. Rujuk kepada bahagian yang bertajuk "Memasak/Memanas Semula di halaman 10 untuk butiran lanjut.

SETING MENCAIR BEKU CEPAT AUTOMATIK

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai program Mencair Beku Cepat Automatik, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai. Keluarkan semua jenis bahan pembungkusan sebelum mencair beku. Letakkan daging, ayam itik dan ikan di atas pinggan seramik.

Kod/ Makanan	Saiz hidangan	Masa biar
1. Daging	200-2000 g	20-60 min.
	Cadangan	
	Balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan daging apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk daging lembu, kambing, babi, stik, potongan daging, daging kisar.	
2. Ayam Itik	200-2000 g	20-60 min.
	Cadangan	
	Balut bahagian kaki dan hujung kepak dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam itik apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ayam dan bahagian-bahagian ayam.	
3. Ikan	200-2000 g	20-50 min.
	Cadangan	
	Balut bahagian ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ikan dan filet ikan.	
4. Roti/Kek	100-1000 g	5-20 min.
	Cadangan	
	Letakkan roti di atas sehelai kertas dapur dan balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Letakkan kek di atas pinggan seramik dan jika boleh, balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. (Ketuhar terus beroperasi dan berhenti apabila anda membuka pintunya. Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, serta untuk roti rol dan baget. Atur roti rol dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk semua jenis kek ragi, biskut, kek keju dan pastri lapis. Ia tidak sesuai untuk pastri rapuh/kerak, kek buah dan krim dan juga untuk kek dengan hias atas coklat.	

Pilih fungsi Mencair Beku Manual dengan aras kuasa 180 W jika anda mahu mencair beku makanan secara manual. Untuk butiran lanjut tentang mencair beku manual dan masa mencair beku, rujuk halaman 24.

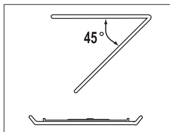
MEMILIH KEDUDUKAN ELEMEN PEMANAS

Elemen pemanas digunakan apabila menggril. Hanya satu kedudukan yang disenaraikan. Pelanggan perlu diberitahu bila elemen pemanas sepatutnya diletakkan pada kedudukan tegak.

- Kedudukan mendatar bagi menggril atau proses memasak gabungan gelombang mikro + gril

☛ Hanya ubah kedudukan elemen pemanas apabila ia sejuk dan jangan terlalu memaksa apabila meletakkan ia di kedudukan tegak.

Untuk meletakkan elemen pemanas di	Kemudian...
Kedudukan mendatar (gril atau kombinasi gelombang mikro + gril).	• Tarik elemen pemanas ke arah anda. • Tolak ia ke atas sehingga selari dengan siling ketuhar.

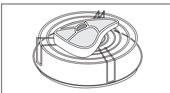


Apabila membersihkan bahagian atas di dalam rongga, lebih mudah jika pemanas ditolak sebanyak 45 ° ke bawah dan bersihkannya.

MEMILIH AKSESORI

Gunakan bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro; jangan gunakan bekas dan pinggan plastik, cawan dan tuala kertas, dan lain-lain.

Jika anda ingin memilih mod memasak kombinasi (gril dan gelombang mikro), gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan juga kalis ketuhar.

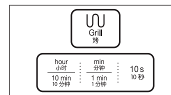


Untuk butiran lanjut mengenai perkakas memasak yang sesuai, rujuk kepada Panduan Perkakas Memasak di muka surat 18-19.

MENGGRIL

Gril membolehkan anda memanaskan dan memerang makanan dengan cepat, tanpa menggunakan gelombang mikro. Untuk tujuan ini, sekeping rak gril diberikan bersama dengan ketuhar gelombang mikro anda.

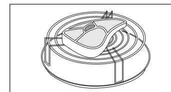
1. Panaskan dahulu gril hingga ke suhu yang diperlukan, dengan menekan butang **Grill (Gril)** dan tetapkan masa pemanasan dahulu dengan menekan butang **10 min**, **1 min** dan **10 s**.



2. Tekan butang **Start (Mula)**.



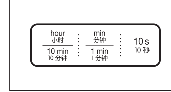
3. Buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak. Tutup pintu ketuhar.



4. Tekan butang **Grill (Gril).**
   Hasil : Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:



5. Tetapkan masa Menggril dengan menekan butang **10 min**, **1 min** dan **10 s**.
   Masa menggril maksimum ialah 60 minit.



6. Tekan butang **Start (Mula)**.
   Hasil : Proses menggril bermula. Apabila ia selesai:
   1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
   2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
   3) Masa semasa dipaparkan semula.



Jangan bimbang jika pemanas dimatikan dan dihidupkan semasa menggril. Sistem ini direka untuk mengelakkan pemanasan lampau ketuhar.

☛ Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar kerana ia sangat panas. Periksa bahawa elemen pemanas berada dalam kedudukan mendatar.

MALAY

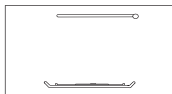
MENGGABUNGKAN GELOMBANG MIKRO DAN GRIL

Anda boleh juga menggabungkan proses memasak gelombang mikro dengan gril untuk memasak dengan lebih cepat dan memerangkan pada masa yang sama.

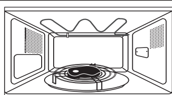
☛ **SENTIASA** gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah ideal kerana ia membenarkan gelombang mikro menembusi makanan dengan sama rata.

☛ **SENTIASA** gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia akan menjadi sangat panas.

1. Pastikan elemen pemanas berada dalam kedudukan mendatar; rujuk halaman 15 untuk butiran lanjut.



2. Buka pintu ketuhar.
Letakkan makanan di atas rak dan rak di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.



3. Tekan butang **Kombi**.



Hasil : Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:

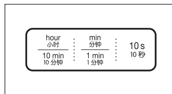
(mod gelombang mikro dan gril)

600 W (kuasa keluar)

✎ Pilih aras kuasa yang sesuai dengan menekan butang **Kombi** sekali lagi sehingga aras kuasa yang sepadan dipaparkan.

☛ Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.

4. Tetapkan masa Menggril dengan menekan butang **10 min**, **1 min** dan **10 s**.
Masa menggril maksimum ialah 60 minit.



5. Tekan butang **Start (Mula)**.

Hasil : Proses memasak kombinasi bermula. Apabila ia selesai:
1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
3) Masa semasa dipaparkan semula.

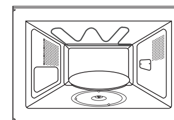
✎ Kuasa gelombang mikro maksimum bagi mod kombinasi gelombang mikro dan gril adalah 600 W.

MENGGUNAKAN FUNGSI MASAKAN KERAK MANUAL

Pinggan kerak ini membolehkan anda memerangkan makanan bukan sahaja pada bahagian atas dengan gril, tetapi bahagian bawah makanan menjadi garing dan perang juga disebabkan suhu tinggi pinggan kerak. Beberapa item yang boleh anda sediakan menggunakan pinggan kerak boleh ditemui dalam carta (lihat halaman sebelah).

Pinggan kerak boleh juga digunakan untuk bakon, telur, sosej, dll.

1. Letakkan pinggan kerak betul-betul di atas pinggan putar dan panaskannya dahulu dengan Microwave-Grill-Combination (Kombinasi Gelombang Mikro Gril) yang paling tinggi [600 W + Gril] dengan mengikuti masa dan arahan dalam carta.



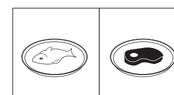
☛ Gunakan sarung tangan ketuhar setiap masa untuk mengeluarkan pinggan kerak, kerana ia akan menjadi sangat panas.

2. Sapukan pinggan dengan minyak jika anda hendak memasak makanan seperti bakon dan telur, untuk memerangkan makanan dengan cantik.

⚠ AWAS Sila ambil perhatian bahawa pinggan kerak mempunyai lapisan teflon yang tidak tahan calar. Jangan gunakan sebarang objek tajam seperti pisau untuk memotong di atas pinggan kerak.

⚠ AWAS Gunakan aksesori plastik untuk mengelakkan calar pada permukaan pinggan kerak atau alihkan makanan dari pinggan sebelum memotong.

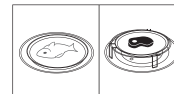
3. Letakkan makanan di atas pinggan kerak.



☛ Jangan letakkan sebarang objek di atas pinggan kerak yang tidak tahan panas; cth. mangkuk plastik.

☛ Jangan sekali-kali letakkan pinggan kerak di dalam ketuhar tanpa pinggan putar.

4. Letakkan pinggan kerak di atas rak logam (atau pinggan putar) di dalam gelombang mikro.



5. Pilih masa memasak dan kuasa yang bersesuaian.
Rujuk jadual pada halaman berikutnya.

✎ **Bagaimana membersihkan Pinggan Kerak**

Bersihkan pinggan kerak dengan air suam dan detergen serta bilas dengan air bersih.

✎ Jangan gunakan berus penggosok atau span keras; lapisan atasnya akan menjadi rosak.

☛ **Sila Ambil Perhatian**

Pinggan stim bukan selamat pencuci pinggan.

SETING PINGGAN KERAK

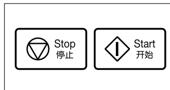
Kami menyarankan agar pinggan kerak dipanaskan dahulu langsung di atas pinggan putar.
Panaskan dahulu pinggan kerak dengan 600 W + fungsi Gril dan ikut masa dan arahan di dalam jadual.

Makanan	Bahagian	Masa Pemanasan Dahulu (min.)	Kuasa	Masa memasak (min.)
Dendeng babi	4 Hirisan (80 g)	3	600 W + Gril	3½-4
	Cadangan			
	Panaskan dahulu pinggan kerak. Letakkan kepingan-kepingan sebelah-menyebelah di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas rak.			
Tomato Gril	200 g (2 keping)	3	450 W + Gril	4½-5
	Cadangan			
	Panaskan dahulu pinggan kerak. Belah tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Susun dalam bentuk bulatan di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas rak.			
Burger (sejuk beku)	2 keping (125 g)	3	600 W + Gril	7-7½
	Cadangan			
	Panaskan dahulu pinggan kerak. Letakkan burger sejuk beku dalam bulatan di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas rak. Terbalikkan selepas 4-5 min.			
Baget (sejuk beku)	200-250 g (2 keping)	4	450 W + Gril	8-9
	Cadangan			
	Panaskan dahulu pinggan kerak. Letakkan satu baget di sebelah tengah, 2 baget sebelah-menyebelah di atas pinggan. Letakkan pinggan kerak di atas rak.			

Makanan	Bahagian	Masa Pemanasan Dahulu (min.)	Kuasa	Masa memasak (min.)
Piza (sejuk beku)	300-350 g	4	600 W + Gril	9-10
	Cadangan			
	Panaskan dahulu pinggan kerak. Letakkan piza sejuk beku di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas rak.			
Kentang Bakar	250 g 500 g	3	600 W + Gril	5-6 8-9
	Cadangan			
	Panaskan dahulu pinggan kerak. Belah kentang menjadi dua bahagian. Letakkannya di atas pinggan kerak dengan bahagian yang dipotong berada di bawah. Susunkan dalam bentuk bulatan. Letakkan pinggan di atas rak.			
Jejari Ikan (sejuk beku)	150 g (5 keping) 300 g (10 keping)	4	600 W + Gril	7-8 9-10
	Cadangan			
	Panaskan dahulu pinggan kerak. Sapu pinggan dengan 1 sudu besar minyak. Letakkan jejari ikan dalam bulatan di atas pinggan. Balikkan selepas 4 min (5 kpg) atau selepas 6 min (10 kpg).			
Naget Ayam (sejuk beku)	125 g 250 g	4	600 W + Gril	5-5½ 7½-8
	Cadangan			
	Panaskan dahulu pinggan kerak. Sapu pinggan dengan 1 sudu besar minyak. Letakkan nuget ayam di atas pinggan. Letakkan pinggan kerak di atas rak. Balikkan selepas 3 min (125 g) atau 5 min (250 g).			
Piza (dingin)	300-350 g	4	450 W + Gril	6½-7½
	Cadangan			
	Panaskan dahulu pinggan kerak. Letakkan piza dingin di atas pinggan. Letakkan pinggan kerak di atas rak.			

MEMATIKAN PEMBUNYI BIP

Anda boleh mematikan pembunyi bip bila-bila sahaja anda mahu.



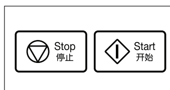
1. Tekan butang **Stop/Cancel (Berhenti/Batal)** dan **Start (Mula)** pada masa yang sama.

   Hasil :

   - Penunjuk yang berikut dipaparkan.

     OFF

   - Ketuhar tidak berbunyi bip setiap kali anda menekan sesuatu butang.



2. Untuk menghidupkan pembunyi bip semula, tekan butang **Stop/Cancel (Berhenti/Batal)** dan **Start (Mula)** sekali lagi pada masa yang sama.

   Hasil :

   - Penunjuk yang berikut dipaparkan.

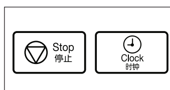
     On

   - Ketuhar beroperasi dengan pembunyi bipnya hidup sekali lagi.

MENGUNCI KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA UNTUK KESELAMATAN

Ketuhar gelombang mikro anda dilengkapi dengan program Keselamatan Kanak-Kanak khas, yang membolehkan ketuhar "dikunci" supaya kanak-kanak atau sesiapa yang tidak biasa dengan ketuhar ini tidak boleh mengendalikannya dengan tidak sengaja.

Ketuhar ini boleh dikunci pada bila-bila masa.

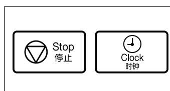


1. Tekan butang **Stop/Cancel (Berhenti/Batal)** dan **Clock (Jam)** pada masa yang sama.

   Hasil :

   - Ketuhar dikunci (tiada fungsi yang boleh dipilih).
   - Paparan menunjukkan "L".

     L



2. Untuk membuka kunci ketuhar, tekan butang **Stop/Cancel (Berhenti/Batal)** dan **Clock (Jam)** sekali lagi pada masa yang sama.

   Hasil :

   - Ketuhar boleh digunakan seperti biasa.

PANDUAN PERKAKAS MEMASAK

Untuk memasak makanan di dalam ketuhar gelombang mikro, gelombang mikro mestilah boleh menembusi makanan, tanpa dipantulkan atau diserap oleh bekas yang digunakan. Anda haruslah berhati-hati apabila memilih perkakas memasak. Jika perkakas memasak ditandakan sebagai selamat untuk digunakan dengan gelombang mikro, anda tidak perlu bimbang. Jadual yang berikut menyenaraikan pelbagai jenis perkakas memasak dan menunjukkan sama ada ia boleh digunakan dan cara ia seharusnya digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Kerajang aluminium	✓✗	Boleh digunakan dalam bentuk kepingan kecil untuk melindungi bahagian-bahagian daripada terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku jika kerajang terlalu hampir dengan dinding ketuhar atau jika terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan memerang	✓	Jangan panaskan terlebih dahulu selama lebih dari lapan minit.
Perkakas tembikar atau tanah liat	✓	Tembikar, perkakas tanah liat yang diglis dan tembikar "bone china" biasanya sesuai, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
Bekas kadbod poliester pakai buang	✓	Sesetengah makanan sejuk beku dibungkus dalam bekas-bekas ini.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Bungkusan makanan segera		
• Bekas cawan polistirena	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan. Pemanasan yang terlampau boleh menyebabkan polistirena cair.
• Beg kertas atau surat khabar	✗	Boleh terbakar.
• Kertas kitar semula atau perapi logam	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Perkakas kaca		
• Perkakas dari ketuhar ke meja	✓	Boleh digunakan, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
• Perkakas kaca halus	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan atau cecair. Kaca yang halus boleh pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.
• Balang kaca	✓	Mesti tanggalkan tutupnya. Sesuai untuk menghangatkan sahaja.
Logam		
• Bekas	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan atau kebakaran.
• Ikat pintal beg penyejuk beku	✗	

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Kertas		
• Pinggan, cawan, napkin dan Kertas dapur	✓	Untuk masa memasak yang singkat dan menghangatkan. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan.
• Kertas kitar semula	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Plastik		
• Bekas	✓	Terutamanya jika termoplastik tahan panas. Sesetengah plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik Melamin.
• Plastik lekap	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Tidak harus menyentuh makanan. Berhati-hati apabila membuka plastik lekap kerana wap panas akan keluar.
• Beg penyejuk beku	✓✗	Hanya jika ia boleh direbus atau kalis ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.
Kertas lilin atau kertas minyak	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan.

✓ **: Disyorkan**
✓✗ **: Amaran penggunaan**
✗ **: Tidak Selamat**

PANDUAN MEMASAK

MALAY

GELOMBANG MIKRO

Tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, tertarik kepada dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya.
Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul yang pantas ini menimbulkan geseran dan haba yang dihasilkan memasak makanan.

MEMASAK

Perkakas memasak untuk proses memasak gelombang mikro:
Perkakas memasak mestilah membolehkan tenaga gelombang mikro menembusinya untuk kecekapan maksimum. Gelombang mikro dipantulkan oleh logam, seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga, tetapi ia boleh menembusi seramik, kaca, tembikar dan plastik serta kertas dan kayu. Jadi makanan tidak boleh dimasak di dalam bekas logam.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro:
Banyak jenis makanan sesuai untuk proses memasak gelombang mikro, termasuk sayur-sayuran segar dan sejuk beku, buah-buahan, pasta, beras, biji-bijian, kacang, ikan dan daging. Sos, kastard, sup, puding kukus, jeruk, dan cutni boleh juga dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro. Umumnya, proses memasak gelombang mikro adalah ideal bagi sebarang makanan yang biasanya dimasak di atas dapur. Mencairkan mentega atau coklat, contohnya (lihat bab dengan petua, cara dan panduan).

Menutup semasa memasak
Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting, kerana air yang menyejat naik sebagai wap dan menolong proses memasak. Makanan boleh ditutup dengan berlainan cara: contohnya dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap yang sesuai untuk gelombang mikro.

Masa Biar
Selepas proses memasak selesai, masa biar untuk makanan adalah penting untuk membolehkan suhu menjadi seimbang di dalam makanan.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran sejuk beku

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu.
Kacau dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)
Bayam	150 g	600 W	4½-5½	2-3
	Arahan			
	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.			
Brokoli	300 g	600 W	9-10	2-3
	Arahan			
	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.			
Kacang pis	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	Arahan			
	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.			
Kacang Hijau	300 g	600 W	8-9	2-3
	Arahan			
	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.			
Sayur-sayuran Campur (lobak merah/kacang pis/jagung)	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	Arahan			
	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.			
Sayur-sayuran Campur (gaya cina)	300 g	600 W	8-9	2-3
	Arahan			
	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.			

Panduan Memasak untuk beras dan pasta

Beras : Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar dengan penutup – isi padu beras bertambah sekali ganda semasa dimasak. Masak bertutup.
Selepas masa memasak tamat, kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam atau herba dan mentega.
Catatan: beras mungkin tidak menyerap semua air selepas masa memasak selesai.

Pasta : Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar. Tambahkan air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa penutup.
Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memasak. Tutup semasa masa biar dan tuskan ia betul-betul selepas itu.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)
Beras Putih (direbus separuh empuk)	250 g	850 W	16-17	5
	Arahan			
	Tambahkan 500 ml air sejuk.			
Beras Ceruh (direbus separuh empuk)	250 g	850 W	21-22	5
	Arahan			
	Tambahkan 500 ml air sejuk.			
Beras Campur (beras + beras liar)	250 g	850 W	17-18	5
	Arahan			
	Tambahkan 500 ml air sejuk.			
Jagung Campur (beras + biji-bijian)	250 g	850 W	18-19	5
	Arahan			
	Tambahkan 400 ml air sejuk.			
Pasta	250 g	850 W	11-12	5
	Arahan			
	Tambahkan 1000 ml air panas.			

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran segar

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Tambahkan 30-45 ml air sejuk (2-3 sudu besar) untuk setiap 250 g kecuali jumlah air yang lain disyorkan – lihat jadual. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau sekali semasa dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar selama 3 minit.

Petua: Potong sayur-sayuran segar menjadi kepingan yang sama saiznya. Lebih kecil ia dipotong, lebih cepat ia masak.

Semua sayur-sayuran segar harus dimasak menggunakan kuasa gelombang mikro yang penuh (850 W).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)
Brokoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3
	Arahan		
	Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Atur batangnya ke tengah.		
Kubis Brussel	250 g	5½-6½	3
	Arahan		
	Tambahkan 60-75 ml (5-6 sudu besar) air.		
Lobak Merah	250 g	4½-5	3
	Arahan		
	Potong lobak merah menjadi hirisan yang sama saiznya.		
Kubis Bunga	250 g / 500 g	5-5½ / 8½-9	3
	Arahan		
	Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Belah dua bunga yang besar. Atur batangnya ke tengah.		
Courgette	250 g	3½-4	3
	Arahan		
	Potong courgette menjadi hirisan. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air atau seketul mentega. Masak sehingga lembut.		

MALAY

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)
Terung	250 g	3½-4	3
	Arahan		
	Potong terung menjadi kepingan kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon.		
Lik	250 g	4½-5	3
	Arahan		
	Potong lik menjadi kepingan-kepingan yang tebal.		
Cendawan	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3
	Arahan		
	Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau cendawan yang dihiris. Jangan tambahkan air. Renjiskan dengan jus lemon. Rempahkan dengan garam dan lada. Tuskan sebelum menghidangkan.		
Bawang	250 g	5½-6	3
	Arahan		
	Hiris bawang atau potong dua. Tambahkan hanya 15 ml (1 sudu besar) air.		
Lada	250 g	4½-5	3
	Arahan		
	Potong lada menjadi kepingan kecil.		
Kentang	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3
	Arahan		
	Timbang kentang yang telah dikupas dan potong dua atau potong empat.		
Kubis Lobak Putih	250 g	5-5½	3
	Arahan		
	Potong kubis lobak putih menjadi kiub-kiub kecil.		

MEMANAS SEMULA

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanas semula makanan dalam masa yang sangat singkat berbanding dengan masa biasa yang diambil oleh hob ketuhar konvensional.
Gunakan aras kuasa dan masa memanas semula di dalam carta berikut sebagai panduan. Masa-masa di dalam carta mengambil kira cecair dengan suhu bilik sekitar +18 hingga +20 °C atau makanan dingin dengan suhu sekitar +5 hingga +7 °C.

Mengatur dan menutup

Elakkan memanaskan makanan besar seperti sepotong daging – ia selalunya menjadi terlampau masak dan kering sebelum bahagian tengahnya menjadi panas menggelegak. Memanaskan semula kepingan-kepingan kecil memberikan hasil yang lebih baik.

Aras kuasa dan mengacau

Sesetengah makanan boleh dipanaskan semula menggunakan kuasa 850 W sementara yang lain pula harus dipanaskan semula menggunakan 600 W, 450 W atau malah 300 W.
Semak jadual-jadual bagi panduan. Umumnya, adalah lebih baik anda memanaskan semula makanan menggunakan aras kuasa yang lebih rendah, jika makanan itu tidak terlalu berperisa, banyak, atau jika besar kemungkinannya ia sangat cepat menjadi panas (pai daging kisar, contohnya).
Kacau rata atau balikkan makanan semasa memanaskan semula bagi hasil yang terbaik. Jika boleh, kacau sekali lagi sebelum menghidangkan.
Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Untuk mencegah didihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan berlakunya lecur, kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskan. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar. Kami mengesyorkan anda meletakkan sudu plastik atau batang kaca ke dalam cecair itu. Elakkan terlalu lama memanaskan (dan oleh itu merosakkan) makanan.
Adalah lebih baik anda menganggar kurang masa memasak dan menambah masa memanas, jika perlu.

Memanaskan dan masa biar

Apabila memanaskan semula makanan buat pertama kalinya, sebaiknya anda membuat catatan tentang masa
yang diambil - untuk rujukan masa akan datang.
Sentiasa pastikan bahawa makanan yang dipanaskan semula panas menggelegak keseluruhannya.
Biarkan makanan itu buat seketika selepas memanaskan semula – supaya suhunya menjadi seimbang.
Masa biar yang disarankan selepas memanaskan semula ialah 2-4 minit, kecuali masa yang lain disyorkan di dalam carta.
Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Lihat juga bab mengenai langkah-langkah keselamatan.

MEMANASKAN SEMULA CECAIR

Sentiasa berikan masa biar selama sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan untuk membolehkan suhunya menjadi seimbang. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Untuk mencegah didihan yang mebuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sudu atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

MEMANASKAN SEMULA MAKANAN BAYI

MAKANAN BAYI: Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula! Biarkan selama 2-3 minit sebelum menghidangkan. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya. Suhu menghidang yang disarankan: antara 30-40 °C.
SUSU BAYI: Tuang susu ke dalam botol kaca yang telah disteril. Panaskan tanpa ditutup. Jangan sesekali memanaskan botol bayi dengan putingnya sekali, kerana botol boleh meletup jika terlampau panas. Goncang betul-betul sebelum masa biar dan sekali lagi sebelum menghidangkan ! Sentiasa periksa suhu susu atau makanan bayi dengan teliti sebelum memberinya kepada bayi. Suhu menghidang yang disarankan: kira-kira 37 °C.

KOMEN:

Makanan bayi terutamanya perlu diperiksa dengan teliti sebelum dihidangkan bagi mencegah berlakunya lecur.
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual yang berikutnya sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Memanaskan Semula Makanan dan Susu Bayi

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa	Masa biar (min.)
Makanan bayi (sayur + daging)	190 g	600 W	30 saat.	2-3
	Arahan			
	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.			
Bubur bayi (biji-bijian + susu + buah)	190 g	600 W	20 saat.	2-3
	Arahan			
	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.			
Susu bayi	100 ml 200 ml	300 W	30-40 saat. 50 saat hingga 1 min.	2-3
	Arahan			
	Kacau rata atau goncang betul-betul dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disteril. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang betul-betul dan biarkan selama sekurang-kurangnya 3 minit. Sebelum menghidangkan, goncang betul-betul dan periksa suhunya dengan teliti.			

MALAY

Memanaskan Semula Cecair dan Makanan

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)
Minuman Kopi, susu, teh, air (suhu bilik)	150 ml (1 cawan) 250 ml (1 koleh)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2
	Arahan			
	Tuang ke dalam cawan (150 ml) atau koleh (250 ml) seramik dan letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Panaskan tanpa ditutup. Kacau dengan berhati-hati sebelum dan selepas masa biar. Berhati-hati semasa mengeluarkan cawan-cawan (lihat arahan keselamatan untuk cecair).			
Sup (dingin)	250 g	850 W	3-3½	2-3
	Arahan			
	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.			
Stew (dingin)	350 g	600 W	5½-6½	2-3
	Arahan			
	Letakkan stew ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.			
Pasta dengan sos (dingin)	350 g	600 W	4½-5½	3
	Arahan			
	Letakkan pasta (contohnya spageti atau mi telur) di atas pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.			
Pasta yang diisi dengan sos (dingin)	350 g	600 W	5-6	3
	Arahan			
	Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortelini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.			
Hidangan Dalam Pinggan (dingin)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Arahan			
	Letakkan hidangan dengan 2-3 komponen sejuk di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro.			

MENCAIR BEKU MANUAL

Gelombang mikro adalah cara yang sangat baik untuk mencairbekukan makanan sejuk beku. Gelombang mikro mencairbekukan makanan sejuk beku dengan lembut dalam masa yang singkat. Ini boleh merupakan satu kelebihan besar, jika tetamu yang tidak dijangka tiba-tiba muncul.

Ayam itik sejuk beku mesti dinyahsejuk beku keseluruhannya sebelum dimasak. Tanggalkan sebarang ikatan logam dan keluarkan ia dari sebarang bungkusan untuk mengetuskan cecair nyahsejuk beku.

Letakkan makanan sejuk beku itu di atas bekas tanpa penutup. Balikkan separuh jalan, tuskan sebarang cecair yang ada dan buang sebarang hati, jantung dan hempedal secepat mungkin.

Periksa makanan itu sekali-sekala untuk memastikan bahawa ia tidak terasa hangat.

Jika bahagian-bahagian makanan sejuk beku yang lebih kecil dan lebih nipis mula menghangat, ia boleh dilindungi dengan membalutnya dengan kepingan kerajang aluminium yang kecil semasa mencair beku.

Sekiranya ayam itik mula menghangat di permukaan luarnya, hentikan proses menyahsejuk beku dan biarkan ia selama 20 minit sebelum meneruskan.

Biarkan ikan, daging dan ayam itik untuk menyelesaikan proses mencair beku. Masa biar untuk menyelesaikan proses mencair beku akan berubah-ubah bergantung kepada kuantiti yang dicairbekukan. Sila rujuk kepada jadual di bawah.

Petua: Makanan yang leper mencair beku dengan lebih baik daripada makanan yang tebal dan kuantiti yang lebih kecil memerlukan masa yang lebih singkat daripada kuantiti yang lebih besar. Ingat petua ini semasa menyejuk beku dan mencair beku makanan.

Untuk mencair beku makanan sejuk beku dengan suhu sekitar -18 hingga -20 °C, gunakan jadual yang berikut sebagai panduan.

Semua makanan sejuk beku harus dicairbekukan menggunakan aras kuasa mencair beku (180 W).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)
Daging			
Daging lembu kisar	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25
Stik babi	250 g	7½-8½	
	Arahan		
	Letakkan daging di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian tepi yang lebih nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!		
Ayam Itik			
Kepingan ayam	500 g (2 kpg)	14½-15½	15-40
Seekor ayam	900 g	28-30	
	Arahan		
	Mula-mula, letakkan kepingan-kepingan ayam dengan bahagian kulit di bawah dahulu, seekor ayam bahagian dada di bawah dahulu di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian yang lebih nipis seperti kepak dan bahagian hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!		

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)
Ikan			
Filet Ikan	250 g (2 keping) 400 g (4 keping)	6-7 12-13	5-15
	Arahan		
	Letakkan ikan sejuk beku di tengah-tengah pinggan seramik yang leper. Atur bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Balut bahagian-bahagian hujung yang tidak lebar dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!		
Buah-buahan			
Beri	250 g	6-7	5-10
	Arahan		
	Letakkan buah-buahan di atas bekas kaca yang bulat dan leper (dengan diameter yang besar).		
Roti			
Roti rol (setiap satu sekitar 50 g)	2 kpg 4 kpg	½-1 2-2 ½	5-20
Roti bakar/ Sandwic	250 g	4½-5	
Roti Jerman (tepung gandum+ tepung rai)	500 g	8-10	
	Arahan		
	Atur rol dalam satu bulatan atau roti secara mendatar di atas kertas dapur di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!		

GRIL

Elemen pemanas gril terletak di bawah siling rongga ketuhar. Ia beroperasi semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Putaran pinggan putar membuatkan makanan menjadi perang dengan lebih seragam. Memanaskan gril dahulu selama 4 minit akan membuat makanan menjadi perang dengan lebih cepat lagi.

Perkakas memasak untuk menggril:
Harus kalis api dan boleh termasuk logam. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai digril:
Potongan daging, sosej, stik, hamburger, hirisan bakon dan gamon, bahagian ikan yang nipis, sandwic dan semua jenis roti bakar dengan hias atas.

Komen penting:
Setiap kali mod gril sahaja digunakan, pastikan bahawa elemen pemanas gril di bawah siling berada di kedudukan mendatar dan tidak di dinding belakang di kedudukan tegak. Harap ingat bahawa makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan.

GELOMBANG MIKRO + GRIL

Mod memasak ini menggabungkan haba sinaran yang datang dari gril dengan kelajuan memasak dengan gelombang mikro. Ia beroperasi hanya semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Disebabkan putaran pinggan putar, makanan menjadi perang dengan rata.
Tiga mod kombinasi terdapat dengan model ini:
600 W + Gril, 450 W + Gril dan 300 W + Gril.

Perkakas untuk memasak dengan gelombang mikro + gril
Sila gunakan perkakas memasak yang membolehkan gelombang mikro menembusinya. Perkakas memasak harus kalis api. Jangan gunakan perkakas logam dengan mod kombinasi. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro + gril:
Makanan yang sesuai untuk proses memasak mod kombinasi termasuk semua jenis makanan dimasak yang perlu dipanaskan semula dan diperangkan (contohnya pasta bakar), serta makanan yang memerlukan masa memasak yang singkat untuk memerangkan bahagian atas makanan itu. Mod ini juga boleh digunakan untuk bahagian-bahagian makanan yang tebal yang hendak diperangkan dan rangupkan atasnya (contohnya kepingan ayam, membalikkan ia separuh jalan semasa memasak). Sila rujuk kepada jadual gril untuk butiran lanjut.

Komen penting:
Setiap kali mod kombinasi (gelombang mikro + gril) digunakan, pastikan bahawa elemen pemanas gril di bawah siling berada dalam kedudukan mendatar dan tidak di dinding belakang dalam kedudukan tegak. Makanan harus diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan. Jika tidak ia perlu diletakkan langsung di atas pinggan putar. Sila rujuk kepada arahan di dalam carta berikut.
Makanan mestilah dibalikkan, jika kedua-dua sisinya hendak diperangkan.

Panduan Gril untuk Makanan Sejuk Beku

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril.

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi ke-2 (min.)
Roti Rol (setiap satu sekitar 50 g)	2 kpg 4 kpg	MW + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Gril sahaja 1-2 1-2
	Arahan			
	Letakkan rol dalam satu bulatan di atas rak. Gril bahagian kedua rol sehingga garing mengikut kesukaan anda. Biarkan selama 2-5 minit.			
Baget + toping (tomato, keju, ham, cendawan)	250-300 g (2 keping)	450 W + Gril	8-9	-
	Arahan			
	Letakkan 2 baget sejuk beku sebelah-menyebelah di atas rak. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.			
Gratin (kentang sayuran)	400 g	450 W + Gril	13-14	-
	Arahan			
	Letakkan gratin sejuk beku ke dalam bekas pyrex kaca yang bulat dan kecil. Letakkan bekas di atas rak. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.			
Pasta (Kaneloni, Makaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Gril	14-15	-
	Arahan			
	Letakkan pasta sejuk beku ke dalam bekas pyrex kaca empat segi bujur yang kecil. Letakkan bekas langsung di atas pinggan putar. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.			
Naget Ayam	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½
	Arahan			
	Letakkan nuget ayam di atas rak.			
Kerepek Ketuhar	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5
	Arahan			
	Letakkan kerepek ketuhar langsung di atas kertas membakar di atas rak			

Panduan Gril untuk Makanan Segar

Panaskan dahulu gril dengan fungsi gril selama 4 minit.
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril.

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi ke-2 (min.)
Kepingan Roti Bakar	4 kpg (setiap satu 25 g)	Gril sahaja	4-5	4½-5½
	Arahan			
	Letakkan kepingan roti bakar sebelah-menyebelah di atas rak.			
Rol Roti (sedia dibakar)	2-4 keping	Gril sahaja	2-3	2-3
	Arahan			
	Letakkan rol-rol roti dengan bahagian bawah menghadap ke atas dalam satu bulatan di atas pinggan putar.			
Tomato Gril	200 g (2 keping) 400 g (4 keping)	300 W + Gril	3½-4½ 6-7	-
	Arahan			
	Potong tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Atur dalam satu bulatan di dalam bekas pyrex kaca yang leper. Letakkannya di atas rak.			
Roti bakar Hawaii (nenas, kepingan ham, keju)	2 kpg (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-
	Arahan			
	Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak. Letakkan 2 keping roti bakar langsung di atas rak. Biarkan selama 2-3 minit.			
Kentang Bakar	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-
	Arahan			
	Potong kentang menjadi dua bahagian. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak dengan bahagian yang dipotong menghadap ke gril.			

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi ke-2 (min.)
Kepingan Ayam	450-500 g (2 keping)	300 W + Gril	8-9	9-10
	Arahan			
	Sediakan kepingan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ia dalam satu bulatan dengan bahagian tulang menghadap ke tengah. Letakkan satu kepingan ayam bukan di tengah-tengah rak. Biarkan selama 2-3 minit.			
Potongan Daging Bebiri Muda (sederhana)	400 g (4 keping)	Gril sahaja	11-13	8-9
	Arahan			
	Sapukan potongan bebiri muda dengan minyak dan rempah. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.			
Stik Babi	250 g (2 keping)	MW + Gril	300 W + Gril 7-8	Gril sahaja 6-7
	Arahan			
	Sapukan stik babi dengan minyak dan rempah. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.			
Epal Bakar	1 epal (kira-kira 200 g) 2 epal (kira-kira 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-
	Arahan			
	Korek empulur epal dan isikan dengan kismis dan jem. Letakkan sedikit hirisan badam di atasnya. Letakkan epal di atas bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan bekas langsung di atas pinggan putar.			

PETUA KHAS

MENCAIRKAN MENTEGA
Letakkan 50 g mentega di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Tutup dengan penutup plastik.
Panaskan selama 30-40 saat menggunakan 850 W, sehingga mentega cair.

MENCAIRKAN COKLAT
Letakkan 100 g coklat di dalam bekas kaca kecil yang dalam.
Panaskan selama 3-5 minit, menggunakan 450 W sehingga coklat cair.
Kacau sekali atau dua kali semasa mencairkan. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

MENCAIRKAN MADU BATU
Letakkan 20 g madu batu di dalam bekas kaca kecil yang dalam.
Panaskan selama 20-30 saat menggunakan 300 W, sehingga madu cair.

MENCAIRKAN GELATIN
Letakkan kepingan-kepingan gelatin kering (10 g) selama 5 minit dalam air sejuk.
Letakkan gelatin yang telah dituskan di dalam mangkuk pyrex kaca yang kecil.
Panaskan selama 1 minit menggunakan 300 W.
Kacau selepas mencairkan.

MEMASAK GERLIS/AISING (UNTUK KEK DAN GATEAUX)
Campurkan gerlis segera (kira-kira 14 g) dengan 40 g gula dan 250 ml air sejuk.
Masak tanpa ditutup dalam mangkuk pyrex kaca selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 850 W, sehingga gerlis/aising menjadi lutsinar. Kacau dua kali semasa memasak.

MEMASAK JEM
Letakkan 600 g buah-buahan (contohnya beri campur) di dalam mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Tambahkan 300 g gula penjeruk dan kacau rata.
Masak bertutup selama 10-12 minit menggunakan 850 W.
Kacau beberapa kali semasa memasak. Tuangkan langsung ke dalam gelas-gelas jem yang kecil dengan penutup putar. Biarkan pada penutup selama 5 minit.

MEMASAK PUDING
Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500 ml) dengan mengikut arahan pembuat dan kacau rata. Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Masak bertutup selama 6½ hingga 7½ minit menggunakan 850 W.
Kacau beberapa kali semasa memasak.

MEMERANGKAN HIRISAN BADAM
Selerakkan 30 g badam yang dihiris dengan rata di atas pinggan seramik bersaiz sederhana.
Kacau beberapa kali semasa memerang selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600 W.
Biarkan ia selama 2-3 minit di dalam ketuhar. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

MEMBERSIHKAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Bahagian-bahagian ketuhar gelombang mikro anda yang berikut harus dibersihkan secara tetap untuk mencegah minyak dan remah-remah makanan daripada terkumpul:

- Permukaan dalam dan luar
- Pintu dan kedap pintu
- Pinggan putar dan Gelang roda

☛ **SENTIASA** pastikan bahawa kedap pintu bersih dan pintu tertutup dengan betul.

☛ Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh merosakkan peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

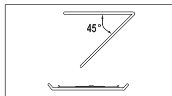
1. Bersihkan permukaan luar dengan kain lembut dan air suam yang bersabun. Bilas dan keringkan.
2. Bersihkan sebarang percikan atau kotoran pada permukaan dalam atau pada gelang roda dengan kain bersabun. Bilas dan keringkan.
3. Untuk melonggarkan remah-remah makanan yang telah keras dan menghilangkan bau, letakkan secawan jus lemon yang dicampurkan dengan air di atas pinggan putar dan panaskan selama sepuluh minit pada kuasa maksimum.
4. Basuh pinggan yang selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk apabila perlu.

JANGAN tumpahkan air ke dalam lubang pengalihudaraan. **JANGAN SEKALI-KALI** menggunakan sebarang produk yang melelaskan atau pelarut kimia. Berhati-hati terutamanya apabila membersihkan kedap pintu bagi memastikan tiada serpihan yang:

- Terkumpul
- Mencegah pintu daripada tertutup dengan betul.

Bersihkan rongga ketuhar gelombang mikro sebaik sahaja selepas setiap kali digunakan dengan larutan bahan cuci yang tidak begitu kuat, tetapi biarkan ketuhar gelombang mikro sejuk dahulu sebelum membersihkannya untuk mengelakkan kecederaan.

Apabila membersihkan bahagian atas di dalam rongga, lebih mudah jika pemanas ditolak sebanyak 45 ° ke bawah dan bersihkannya.



MENYIMPAN DAN MEMBAIKI KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Beberapa langkah berjaga-jaga yang mudah harus diambil apabila menyimpan atau membaiki ketuhar gelombang mikro anda.
Ketuhar tidak boleh digunakan jika pintu atau kedap pintunya rosak:

- Engsel pecah
- Kedap semakin merosot prestasinya
- Bingkai ketuhar herot atau bengkok

Hanya juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan sahaja yang boleh melakukan pembaikan.

☛ **JANGAN SEKALI-KALI** menanggalkan bingkai luar dari ketuhar. Jika ketuhar rosak dan perlu dibaiki atau anda berasa ragu-ragu tentang keadaannya:

- Cabut palamnya dari soket dinding
- Hubungi pusat perkhidmatan selepas jualan yang terdekat

Jika anda ingin menyimpan ketuhar anda buat sementara waktu, pilihlah tempat yang kering dan tidak berhabuk.
Sebabnya : Habuk dan keadaan yang lembap boleh merosakkan bahagian-bahagian yang berfungsi di dalam ketuhar.

Ketuhar gelombang mikro ini bukan untuk kegunaan komersil.

MALAY

SPESIFIKASI TEKNIKAL

SAMSUNG berusaha untuk mempertingkatkan produk-produknya sepanjang masa. Oleh itu, kedua-dua spesifikasi reka bentuk dan panduan pengguna ini tertakluk kepada perubahan tanpa pemberitahuan.

Model	GE83DT
Sumber kuasa	230 V ~ 50 Hz
Penggunaan kuasa Gelombang mikro Gril Mod Kombinasi	 1300 W 1100 W 2400 W
Kuasa output	100 W / 850 W (IEC-705)
Frekuensi pengendalian	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kaedah pendinginan	Motor kipas pendingin
Dimensi (L x T x D) Bahagian luar Rongga ketuhar	 489 x 275 x 369 mm 330 x 211 x 329 mm
Isi padu	23 liter
Berat Bersih	 Kira-kira 14 kg

MALAY

PERHATIAN

GE83DT_XSP_DE68-03761F_MS.indd 30 2011-08-23 12:23:27



PERHATIAN

PERHATIAN









SOALAN ATAU KOMEN

NEGARA	HUBUNGI	ATAU LAWATI KAMI DI
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	1800 1100 11 3030 8282 1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) for Globe 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG (726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1-800-588-889	

No. Kod.: DE68-03761F